Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Zweierlei sommerlichen Dressings

Zutaten:

Sommerliches Salatdressing mit Basilikum & Zitronen

- 0,1 l Apfelessig
- 0,1 l Rapsöl
- 0,2 l Sonnenblumenöl oder neutrales Pflanzenöl
- 100 g Apfelmus, ungesüßt
- 0,1 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 2 EL Feigensenf
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Bund Basilikum
- Abrieb einer Zitrone
- Salz, Pfeffer

Möhren-Buttermilch-Dressing

- 100 ml Karottensaft, milchsauer vergoren, ungesüßt
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Zitronensaft
- 1-2 TL Honig
- 2 EL Apfelmus, ungesüßt
- 1-2 TL Senf, mittelscharf
- 50 ml Buttermilch
- 50 g Sahne
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Petersilie und Schnittlauch
- **Nach Wunsch:** etwas Zitronenschalenabrieb, etwas geriebener Knoblauch

Zubereitung

Für das sommerliches Salatdressing mit Basilikum und Zitronen Apfelessig, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Apfelmus, Brühe, Feigensenf, Senf sowie den gewaschenen Basilikum und den Abrieb einer Zitrone in ein hohes

Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Ganze etwas stehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing hält sich im Kühlschrank gut 1-2 Wochen.

Für das Möhren-Buttermilch-Dressing Karottensaft, Apfelessig, Zitronensaft, Honig, Apfelmus, Senf, Buttermilch, Sahne und nach Wunsch noch etwas Zitronenschalenabrieb und etwas geriebenen Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und die gewaschenen sowie fein geschnittenen Kräuter zugeben.
Wer das Dressing etwas dickflüssiger möchte, kann gekochte und zu Püree gemixte Sellerie und Karotten zugeben.

Ziegenfrischkäse mit Wildkräutersalat und zweierlei Dressing