



Ranch Dressing

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Dill, frisch	5 g
Schnittlauch, frisch	5 g
Zitronen	1 St.
saure Sahne	6 EL
Buttermilch	6 EL
Mayonnaise	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel saure Sahne, Buttermilch und Mayonnaise verrühren. Knoblauch und Kräuter untermischen. Ranch Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über den Salat geben oder in einem Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	34 g