



Thousand Island Dressing

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Eier	1 St.
Schalotten	1 St.
Gewürzgurken	1 St.
Mayonnaise	5 EL
Ketchup	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Sojasauce	1 TL
Chili, gemahlen	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf mit Deckel, Pürierstab

1. In eine Topf Wasser zum Kochen bringen. Ei ca. 8 Min. hart kochen, abschrecken, pellen und fein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und ebenfalls würfeln. Gurke halbieren und fein würfeln.
2. In einem hohen Gefäß Mayonnaise, Ketchup, Tomatenmark, Essig, Sojasauce, 1 EL Gewürzgurkensaft und Chilipulver fein pürieren. Schalotte, Ei und Gewürzgurke unterheben. Thousand Island Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat geben oder in einem Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Salatdressing lässt sich auch hervorragend in einem Einmachglas zubereiten, dafür solltest du einfach alle Zutaten in ein Einmachglas (250 ml) geben, verschließen und gut schütteln.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	737 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	67 g