

# Rezept Hanföl-Salatdressing mit Joghurt

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Erfrischend leichtes Dressing
- Mit mildem Geschmack nach Joghurt
- Mit bestem Bio Hanföl

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

## Zubereitung

50 g	selbstgemachter Joghurt ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
2 EL	BIO Hanföl , kalt gepresst 100 ml, 2 EL
0 Stck.	Zitronensaft, Saft einer halben Zitrone ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
0 g oder 0 TL	Salz, 1/2 TL ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Zucker, 1/2 TL ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Pfeffer, 1 Prise ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Alle Zutaten vermischen.
3. Dressing zu knackigem Salat wie Feldsalat, Ruccolasalat oder Endiviensalat servieren.

# Mehr Informationen

Artikelnummer	002100346
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	50 g
Portionen	3
Package Amount	50.000000

# Preise

## Zubehör Set



### Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zubereitung

**Pfeffer** CHF 0.00

**Zucker** CHF 0.00

**Salz, 1 g** CHF 0.00

**Zitronensaft** CHF 0.00

**BIO Hanföl , kalt gepresst 100 ml, 100 ml** CHF 8.45

- Sehr hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Schmackhaft in Kombination mit kalten Gerichten oder Joghurt
- 1 EL deckt bereits den Tagesbedarf an Omega 3 Fettsäuren
- DE-ÖKO-039

**selbstgemachter Joghurt** CHF 0.00

