

## Ranch Dressing





Zubereitungszeit 10min



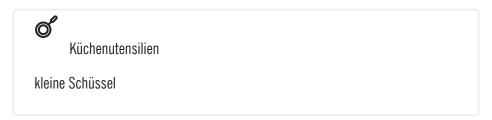


## Zutaten

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 gemahlen |       |
| Zucker                    | 1 TL  |

## Zubereitung



- 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     |