



# Veganes Joghurtdressing

## ZUTATEN FÜR ETWA 200 G

- 180 g veganer Joghurt | z.B. Sojajoghurt pur
- 1 TL Öl
- 2 EL frische oder getrocknete Kräuter | z.B. feinghackte Petersilie und/oder Schnittlauch
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Pflanzendrink | z.B. Mandeldrink
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

**1. Dressing zubereiten:** Alle Zutaten in eine Schale geben und miteinander vermengen. Wenn du das Joghurtdressing flüssiger haben möchtest, empfehlen wir dir, noch etwas Pflanzendrink einzurühren.

### **2. Salatdressing abschmecken:**

Nach Gusto evtl. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **3. Veganes Joghurtdressing**

**abfüllen:** Das Salatdressing in ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank lagern.

