

Veganes Dilldressing

Zutaten für etwa 2 Portionen

- 170 ml [vegane Sour Cream](#)
- 1 kleinere Knoblauchzehe + 1 TL Öl (z.B. Olivenöl)
- 2 EL frische oder getrocknete Petersilie
- 2 EL frischer oder getrockneter Dill
- 1 EL Öl (z.B. Olivenöl)
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

Hilfsmittel

- Gabel
- Küchenmesser
- Schneideunterlage
- Rührlöffel
- Schüssel
- nach Bedarf Schraubglas

Abkürzungen: EL = Esslöffel | ml = Milliliter | TL = Teelöffel

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit etwa 1 TL Öl vermengen, bis eine Art Paste entsteht.
2. Petersilie und Dill säubern, trocknen und jeweils fein hacken.
3. Vegane Sour Cream, Knoblauchpaste, Petersilie, Dill, 1 EL Öl, Zitronensaft und Apfelessig miteinander verrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken. Vor dem Servieren kalt stellen.



Veganes Dilldressing | Foto Credit: pixabay.com

Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Luftdicht im Kühlschrank lagern. Zum Beispiel in einem Schraubglas mit Deckel.
- Innerhalb von etwa 2 Tagen verzehren.
- Probiere unbedingt einmal unser Rezept für [veganes Joghurtdressing](#) oder unser Rezept für [vegane Sour Cream](#) aus.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken