



Veganes Dilldressing

ZUTATEN 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

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.

