

Thousand-Islands-Dressing bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Esslöffel Mayonaise, 4 Esslöffel Ketchup, 4 Esslöffel Sahnemeerrettich, je 0,25 Paprika rot/gelb/grün, 2 Cornichons, 0,5 Chillischote rot, 2 Prisen Paprika edelsüß, 2 Prisen Paprika scharf, 1 Prise Cayennepfeffer, 0,25 Bund glatte Petersilie, 0,25 Bund Schnittlauch, 1 Esslöffel Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer weiß, 0,5 Becher Creme Fraiche, ca 6 Esslöffel Dosenmilch.

Die Vorbereitungen:

Paprikaviertel längs in schmale Streifen schneiden, dann fein würfeln.

Cornichons halbieren, Kerne entfernen, längs in feine Streifen schneiden und fein würfeln.

Chillischote längs halbieren, Kerne entfernen, längs in feine Streifen schneiden und würfeln.

Schnittlauch und Petersilie (nicht zu) fein hacken.

Die Zubereitung:

Mayonaise, Ketchup, Meerrettich in einer Schüssel mischen. Gewürfelte/gehackte Zutaten untermischen. Beide Paprikasorten und Cayennepfeffer zugeben und unterrühren. Zitrone, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer zugeben und vermischen. Mit Dosenmilch verdünnen bis gießfähig.

Mindesten 30 Minuten kalt stellen.

Sehr lecker zu Eisbergsalat!