

Rezept: Thousand Island Dressing



Zutaten:

- 1 Ei
- 1 EL Mayonnaise
- 2 EL Joghurt
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 kleine Schalotte
- ½ Paprikaschote (rot)
- 1 EL Rotweinessig
- ca. 2 EL Öl (Sonnenblumen- /Rapsöl)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pr. Zucker
- ½ TL Paprikapulver (Edelsüß)
- 1 Bd. frische Petersilie

Zubereitung:

1. Das Ei hart kochen, währenddessen die Schalotte und die Paprika in sehr feine (3mm) Würfel schneiden, die Petersilie hacken.
2. In einer größeren Schüssel Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Essig, Tomatenketchup, Joghurt und die Mayonnaise verrühren.
3. Wenn das Ei fertig ist: Abschrecken, pellen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
4. Unter rühren soviel Öl hinzugeben, bis die Sauce noch cremig, aber nicht zu fest ist.
5. Jetzt noch die kleingeschnittenen Zutaten mit der Sauce vermischen.
6. Evtl. nachwürzen.