

Original Wilthener Gebirgskräuter dressing mit Parmesan



Zutaten:

- 100 g Parmesan
- 125 g Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Wilthener Gebirgskräuter
- 50 ml Olivenöl
- 20 ml heller Balsamico
- Salz und Pfeffer, zum Würzen

Zubereitung:

Den Parmesan grob reiben. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing passt besonders gut zu einem Caesar's Salad.