



Fermentgold Dressing mit Estragon und Zimt

Zutaten

1 Prise(n) Zimt

130 ml Fermentgold

2 Esslöffel Biophenolia 300+ Olivenöl

0.3 Teelöffel schwarzer Pfeffer

0.5 Teelöffel getrockneter Estragon

1 Teelöffel Apfelessig

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1

Kalorien p.P.: 233 kcal

Zubereitung

1. Dr. Budwig Fermentgold samt Dr. Budwig Biophenolia 300+ und Apfelessig mit einem Schneebesen verrühren, anschließend den getrockneten Estragon zwischen den Fingern fein reiben und über das Dressing streuen.

2. Mit Pfeffer abschmecken und Zimt hinzufügen.

3. Erneut gut durchrühren und über einen neutralen Salat wie zum Beispiel Feld- oder Kopfsalat geben.