

Salatsauce (Berner Landfrauen Küche)

ca. 1.5l

Zutaten: 250g Magerquark
 180g Natur-Joghurt
 2 frische Eier
 2 Knoblauchzehen
 1 kleine Zwiebel
 1.5 EL Senf
 1.5 EL Streuwürze
 1/2 EL Salz
 1/2 EL gehackte Kräuter
 3dl Kräuternessig
 6dl Rapsöl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren und in gut verschliessbare Flaschen abfüllen. Die Sauce hält sich im Kühlschrank etwa einen Monat.

Vor dem Gebrauch ist die Sauce gut zu schütteln.