



# Low Carb Salatdressing auf Vorrat.

Schwierigkeit

Zeit



10 Minuten

## Zutaten für 0,5 l

75 ml weißer Balsamico-Essig

75 ml Wasser

50 g [Xucker\\*](#) ([Affiliate Link](#)).

10 g Gemüsebrühe

100 g Saure Sahne 10 %

250 g Joghurt 1,5 %

30 g Senf

1 MSP Pfeffer

bei Bedarf etwas Salz

## Nährwerte pro 100 ml: 75 kcal

Kohlenhydrate: 7 g, Eiweiß: 3 g, Fett: 3 g

## Zubereitung

1. Essig, Wasser, Xucker und Gemüsebrühe in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Anschließend die Saure Sahne, Joghurt, Senf und Pfeffer einrühren und evtl. mit Salz abschmecken.
3. Dressing in eine saubere und vorab mit kochenden Wasser ausgespülten Flasche abfüllen.
4. Flasche im Anschluss mit Datum versehen und im Kühlschrank lagern. Voraussichtliche Haltbarkeit ca. 3 Wochen.

Bist du daran interessiert zu erfahren, warum ich Erythrit für eine absolut legitime Möglichkeit halte, um Haushaltszucker einzusparen? Dann lies [hier mehr dazu](#).