

# Geflügel Rezepte

## Griechischer Ei Walnuss Dressing Für Geflügelsalat

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Saucen, Griechenland, Grundrezept

---

2	Hartgekochte Eier, geschält - und grob gehackt	1 Teel. Senfpulver
1	Teel. Brauner Zucker	60 ml Walnußöl
1/4	Teel. Cayennepfeffer	3 Teel. Cidreessig
1	Teel. Dijon Senf	125 g Griechischer Joghurt
		3 Teel. Walnüsse, gehackt

---

1. Die Eier mit einem Holzlöffel durch ein Sieb in eine Schüssel streichen oder im Mixer zerkleinern.

2. Zucker, Cayennepfeffer, Senfpulver, Dijon Senf und Öl einrühren. Mit dem Schneebesen schlagen. Essig hinzufügen und schlagen, bis das Dressing dick und wolkig aussieht.

3. Joghurt und Nüsse einrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen. Das Dressing bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Dieses Griechische Dressing passt sehr gut zu warmen und kalten Fleischgerichten und Fischgerichten. Mit Reis oder Nudeln vermischt ist es die Basis für Fischsalat, Fleischsalat, Reissalat, Nudelsalat oder Geflügelsalat.