

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte, gewürfelt
- Für die Croutons:
- 4 Scheiben Toast
- Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Parmesan-Dressing

Entdecken Sie unser cremiges Parmesan-Dressing mit Knoblauch und Schalotte. Jetzt nachkochen und italienischen Genuss erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten bis auf das Öl gründlich pürieren. Dann Öl tröpfchenweise hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Toast ohne Rinde in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel anbraten. Ab und zu Butter hinzugeben, bis Croutons schön knusprig sind. Nun würzen und abtropfen lassen