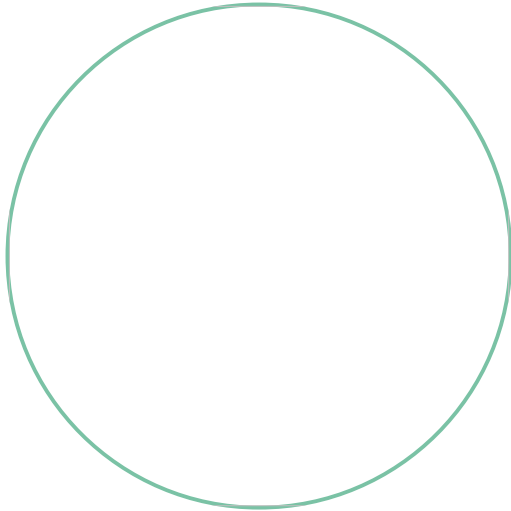


REZEPT

REZEPT HANFÖL-SALATDRESSING MIT JOGHURT



- ✓ Erfrischend leichtes Dressing
- ✓ Mit mildem Geschmack nach Joghurt
- ✓ Mit bestem Bio Hanföl

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG

1. Die Zubereitung ist ganz leicht: Einfach alle Zutaten vermischen, fertig!
2. Dann das Dressing über einen knackigen Salat wie Feldsalat, Ruccolasalat oder Endiviensalat geben.

ROHSTOFFE

selbstgemachter Joghurt	50 g
Bio Hanföl , kalt gepresst 100 ml	0 ml 2 EL
Zitronensaft	0 ml Saft einer halben Zitrone
Salz	0 g 1/2 TL
Zucker	0 g 1/2 TL
Pfeffer	0 g 1 Prise
Rezeptmenge	
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 50 g	



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Bio Hanföl , kalt gepresst 100 ml

- Sehr hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Schmackhaft in Kombination mit kalten Gerichten oder Joghurt
- 1 EL deckt bereits den Tagesbedarf an Omega 3 Fettsäuren

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.