Rezept

# Granatapfeldressing

Ein Rezept von Granatapfeldressing, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | großer Granatapfel (ca. 450 g) |
| **1/5 TL** | Kreuzkümmelsamen |
| **3-4 EL** | Zitronensaft |
| | Pfeffer |
| **4 EL** | Olivenöl |
| **3** | Frühlingszwiebeln |
| **1 EL** | Zucker |
| **2 EL** | Weißweinessig |
| | Salz |
| **1-2 Msp.** | Harissa (nordafrikanische Chilipaste; ersatzweise Sambal oelek) |
| **2 EL** | Arganöl |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Granatapfel quer halbieren. Aus einer Hälfte 1 EL schöne Granatapfelkerne herauslösen und beiseitestellen, dann beide Hälften vorsichtig mit der Zitruspresse auspressen. (Achtung: Das spritzt und kann auf hellen Arbeitsplatten Flecken geben! Wer einen Entsafter hat, kann auch die äußere dicke Haut von beiden Granatapfelhälften abziehen und die Kerne samt Trennhäuten entsaften, das geht einfach und schnell.) Es werden insgesamt 150 ml Saft benötigt.

2. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Kreuzkümmel und Granatapfelsaft zugeben und bei großer Hitze unter Rühren auf die Hälfte einkochen lassen. Essig unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Zitronensaft unter das Dressing rühren und mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen. Dann beide Ölsorten unterschlagen. Frühlingszwiebeln putzen und in ganz feine Ringe schneiden. Mit den Granatapfelkernen unter das Dressing mischen.