Rezept

Tahini-Orangen-Dressing

Ein Rezept von Tahini-Orangen-Dressing, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Bio-Orange
- **75 g** Tahini (Sesampaste, Bioladen)
- Meersalz
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 2-3 Stängel Thymian (z. B. Orangenthymian)
- **4 EL** Gemüsebrühe
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Sumach (orientalischer Lebensmittelladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und trocken reiben. 2 TL Schale fein abreiben, 4-5 EL Saft auspressen. Den Thymian waschen und trocken tupfen. Einige Blättchen beiseitelegen, den Rest hacken.

---

2. Tahini mit der Brühe und so viel Orangensaft verrühren, bis eine cremige, leicht flüssige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Hälfte des Sumachs und den gehackten Thymian untermischen. Mit restlichem Sumach und den Thymianblättchen bestreuen.