

Rezept

Aprikosen-Dressing

Ein Rezept von Aprikosen-Dressing, am 19.04.2024

Zutaten

75 g getrocknete Softaprikosen	150 ml Geflügel- oder Gemüsefond
100 ml Orangensaft	1 TL Sherryessig
Meersalz	schwarzer Pfeffer
1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gemahlener Piment
Cayennepfeffer	2 TL Walnussöl (oder Arganöl)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen mit Fond und Orangensaft aufkochen, dann 10-15 Min. köcheln und im Sud abkühlen lassen. Fein pürieren, eventuell mehr Fond oder Orangensaft zugeben. Aprikosenpüree mit Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zimtpulver, Piment und Cayennepfeffer kräftig würzen. Das Öl tropfenweise unterschlagen.