

Rezept

Erdbeer-Minz-Dressing

Ein Rezept von Erdbeer-Minz-Dressing, am 29.09.2023

Zutaten

150 g TK-Erdbeeren	15 Minzeblätter
1 Knoblauchzehe	3 EL Sherryessig
80 ml Olivenöl	1 EL Mayonnaise
1 EL Honig	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 24 g F, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in einen hohen Rührbecher geben und ca. 30 Min. antauen lassen. Inzwischen Minzeblätter waschen und trocken tupfen, Knoblauch schälen und grob schneiden.

2. Minzeblätter und Knoblauch zu den Erdbeeren geben. Essig, Öl, Mayonnaise, Honig, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer zufügen. Dann alles mit dem Pürierstab zu einem gebundenen Dressing mixen. Ist das Dressing zu fest, noch etwas Wasser untermixen.