

Rezept

Granatapfel-Vinaigrette

Ein Rezept von Granatapfel-Vinaigrette, am 12.06.2026

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Bio-Orange | 2 Stängel Thymian (oder Minze) |
| 1 EL Granatapfelsirup | 2 EL Akazienhonig |
| ½-1 TL Harissapaste | Meersalz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel |
| 1-2 Msp. Zimtpulver | 5 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Orange waschen und trocken reiben. 2 TL Schale fein abreiben, 3 EL Saft auspressen. Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen hacken.
-
2. Orangensaft mit Granatapfelsirup, Honig, Harissa, Salz und Gewürzen verrühren. Das Öl nach und nach mit dem Schneebesen unterschlagen. Orangenschale und Thymian untermischen.