

Rezept

# Kräuter-Miso-Dressing

Ein Rezept von Kräuter-Miso-Dressing, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2 EL</b> kalt gepresstes Olivenöl	<b>1 EL</b> Sojasauce
<b>2 EL</b> Miso	<b>2 EL</b> Apfelessig
<b>1 kleines Bund</b> glatte Petersilie	<b>1 kleines Bund</b> Dill

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 42 kcal

## Zubereitung

1. Das Olivenöl mit der Sojasauce, dem Miso und dem Apfelessig in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein aufschlagen.

---

2. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Petersilienblättchen und Dillspitzen von den Stängeln zupfen, beides kurz mitpürieren. Nach Belieben das Dressing dann noch durch ein feines Sieb streichen.