

## Rezept

# Kürbiskern-Vinaigrette

Ein Rezept von Kürbiskern-Vinaigrette, am 08.12.2025

## Zutaten

**4 EL** Kürbiskerne

**1 Stück** Meerrettich

**1 TL** Honig

Salz

**6 EL** Kürbiskernöl

**2 Bund** Schnittlauch

**6 EL** Apfelessig

**100 ml** Tafelspitzbrühe

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und grob hacken. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, dann in Röllchen schneiden. Den Meerrettich schälen und fein raspeln.
2. Alles mit Essig, Honig, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl einrühren. Das Dressing kräftig abschmecken.