Rezept

Kürbiskerndressing

Ein Rezept von Kürbiskerndressing, am 12.10.2024

Zutaten

2	Eier
5	Frühlingszwiebeln
2 EL	Weißweinessig
	Salz
½ TL	Zucker
3 EL	Kürbiskernöl
3 EL	Kürbiskerne
1 EL	körniger Senf
6 EL	Fleischbrühe
	Pfeffer
4 EL	Rapsöl
½ Bund	Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, dann kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und sich leicht aufblähen. Die Kerne aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, dann grob hacken.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Das Grün in feine Ringe schneiden, den weißen Teil längs halbieren oder vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Eier halbieren, die Eigelbe herauslösen und beiseitelegen, die Eiweiße fein hacken.

3. Die Eigelbe mit einer Gabel in einem Schälchen zerdrücken und gründlich mit Senf verrühren. Jetzt zuerst Essig, danach die Brühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Dann beide Ölsorten kräftig unterschlagen. Die Kürbiskerne und die weißen Lauchzwiebelstücke unterrühren. Den Kerbel waschen und grob hacken und gut die Hälfte davon ebenfalls unterrühren. Restlichen Kerbel, Zwiebelgrün und Eiweiß mischen und über das Dressing streuen.