Rezept

Maracujavinaigrette

Ein Rezept von Maracujavinaigrette, am 06.06.2025

Zutaten

- **3** Maracujas
- **1** kleine grüne Chilischote
- Salz
- **1 EL** Pistazienöl (ersatzweise Mandelöl)
- **1 EL** gehacktes Koriandergrün
- **1 Stück** Vanilleschote (1 cm)
- **1 EL** Weißweinessig
- Pfeffer
- **3 EL** Traubenkernöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Maracujas halbieren. Fruchtfleisch herauslösen, durch ein feines Sieb streichen, Saft auffangen. Ein Drittel Kerne beiseitestellen, den Rest wegwerfen.

---

2. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen. Chili putzen, entkernen, in feine Streifen schneiden. Maracujasaft mit Vanille, Chili, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen, 1 Std. ziehen lassen. Koriander und Maracujakerne unterrühren.