

## Rezept

# Nussmus-Dressing für Salate

Ein Rezept von Nussmus-Dressing für Salate, am 01.07.2026

## Zutaten

<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>40 g</b> Nussmus nach Wahl (z. B. Tahin, Walnussmus, Mandelmus)
<b>50 ml</b> Orangensaft (oder Wasser)	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> Senf	<b>2 TL</b> Agavendicksaft
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 150 ml (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 100 kcal, 7 g F, 2 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Den Zitronensaft in ein kleines Schraubglas geben. Nussmus, Orangensaft, Öl, je 1 TL Senf und Agavendicksaft (nach Belieben auch mehr) hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Das Glas verschließen und solange kräftig schütteln, bis ein sämiges Dressing entstanden ist. Das Dressing passt gut zu Salaten aller Art. Es ist gut verschlossen im Kühlschrank bis zu 4 Tage haltbar.