Rezept

Nussmus-Dressing für Salate

Ein Rezept von Nussmus-Dressing für Salate, am 01.06.2025

Zutaten

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