

#### Rezept

# **Orangen-Senf-Dressing**

Ein Rezept von Orangen-Senf-Dressing, am 23.05.2025

#### **Zutaten**

1 Knoblauchzehe 1 Orange

**1 EL** körniger Dijon-Senf **1 EL** Agavendicksaft

1ELApfelessigSalzPfeffer2 ELOlivenöl

## **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 11 g F, 1 g EW, 10 g KH

## **Zubereitung**

- 1. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durchpressen. Den Saft der Orange auspressen. Beides mit dem Dijon-Senf, dem Agavendicksaft und dem Apfelessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das Olivenöl unterschlagen.
- 2. Das Dressing in ein gründlich gesäubertes Twist-off-Glas füllen, gut verschließen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Dann den Salat damit anmachen. Haltbarkeit: max. 3 Tage.