

Rezept

Orangen-Senf-Dressing

Ein Rezept von Orangen-Senf-Dressing, am 29.09.2023

Zutaten

1 Knoblauchzehe	1 Orange
1 EL körniger Dijon-Senf	1 EL Agavendicksaft
1 EL Apfelessig	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl

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.