

Rezept

# Orangen-Senf-Dressing

Ein Rezept von Orangen-Senf-Dressing, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Orange
<b>1 EL</b> körniger Dijon-Senf	<b>1 EL</b> Agavendicksaft
<b>1 EL</b> Apfelessig	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> 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.