

Rezept

Orientalisches Dattel-Dressing

Ein Rezept von Orientalisches Dattel-Dressing, am 25.04.2024

Zutaten

¼ l Orangensaft	100 g Dattelpaste (orientalischer Lebensmittelladen)
1 Bio-Limette	3 Stängel Thymian
Meersalz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1-2 Msp. Cayennepfeffer	1-2 Msp. Zimtpulver
2 TL Olivenöl (oder Arganöl)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Orangensaft aufkochen lassen. Die Dattelpaste in Stückchen schneiden, zugeben, unter Rühren schmelzen und etwa 10 Min. köcheln und dabei etwas eindicken lassen. Dann abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Limette heiß waschen und trocken reiben. 2 TL Schale abreiben, 3 TL Saft auspressen. Den Thymian abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abstreifen und hacken. Das abgekühlte Dressing mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zimtpulver kräftig abschmecken. Das Öl unterschlagen, Limettenschale und Thymian untermischen.