

Rezept

Pistazien-Limetten-Dressing

Ein Rezept von Pistazien-Limetten-Dressing, am 18.01.2025

Zutaten

60 g geröstete Pistazien (gesalzen)	3 Stängel glatte Petersilie
3 Stängel Koriandergrün	1 kleine rote Chilischote
2 Knoblauchzehen	3 Limetten
1 reife Avocado (z. B. Hass)	80 ml Olivenöl
1 EL Zucker	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 39 g F, 5 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Pistazienkerne aus der Schale lösen. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und samt Stängeln grob schneiden. Chili waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften grob hacken. Knoblauch schälen und grob schneiden.

2. Die Limetten auspressen. Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

3. Pistazien, Kräuter, Chili, Knoblauch, Limettensaft und Avocadofruchtfleisch in einen hohen Rührbecher geben. Öl, Zucker, ½ TL Salz und 100 ml Wasser zufügen. Alles mit dem Pürierstab fein mixen, bis ein gebundenes Dressing entsteht. Das Dressing passt zu Salaten aus Sellerie, Möhren oder anderem Wurzelgemüse.