

Rezept

Pistazien-Vinaigrette

Ein Rezept von Pistazien-Vinaigrette, am 21.07.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 4 schlanke Frühlingszwiebeln | 80 g geröstete, gesalzene Pistazien |
| 1 Bio-Zitrone | ½ TL Zucker |
| Meersalz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 8 EL Olivenöl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Pistazien schälen und nicht zu fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. 1 TL Schale abreiben, 3 EL Saft auspressen.
-
2. Den Zitronensaft mit Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unterschlagen. Zitronenschale, Pistazien und Frühlingszwiebeln untermischen.