

Rezept

Scharfes Safran-Knoblauch-Dressing

Ein Rezept von Scharfes Safran-Knoblauch-Dressing, am 17.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1 kleine rote Chilischote
200 ml mildes Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
1 TL Safranfäden	2 EL Aceto balsamico bianco
1/2 Zitrone	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden. Knoblauch, Chili und Öl in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren.

2. Die Brühe erhitzen. Die Safranfäden darin auflösen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Safranbrühe und Essig in einen hohen Mixbecher geben. Das Knoblauch-Chili-Öl mit dem Pürierstab nach und nach untermixen. Das Dressing mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken. Passt zu Meeresfrüchten, Fisch oder Geflügel, Pasta, Tomaten- und Fenchelgemüse.