

Rezept

Walnuss-Dressing

Ein Rezept von Walnuss-Dressing, am 21.07.2024

Zutaten

50 g gehackte Walnuskerne	2 EL Sherryessig
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 TL Dijon-Senf	2 TL Ahornsirup
1 Knoblauchzehe	6 EL Walnussöl
Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Walnuskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Beiseitestellen.

2. Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Ahornsirup verrühren. Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Das Walnussöl nach und nach unterschlagen, bis ein sämiges Dressing entsteht.

3. Das Dressing über den vorbereiteten Salat träufeln. Mit den gerösteten Nüssen und mit reichlich Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.