



# Caesar-Dressing aus Macadamia

Zeit gesamt  
1h 5minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	100 g
Wasser	50 ml
Kapern	2 TL
Senf	1 TL
Honig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Macadamianüsse ca. 1 Std. in Wasser einweichen und abgießen. In einem hohen Gefäß Macadamianüsse, Wasser, Kapern, Senf und Honig pürieren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit grünen Salatblättern oder einem gemischten Salat vermengen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	768 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	76 g