Chili-Basilikum-Dressing

Zeit gesamt 10min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Basilikum, frisch	15 g
Senf	1 TL
Öl	2 EL
Chili-Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Limette halbieren und Saft auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In einem hohen Gefäß Basilikum mit 2 EL Limettensaft und Senf fein pürieren. Öle langsamen dazugießen, sodass ein cremiges Dressing entsteht.

2. Chili-Basilikum-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	107 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g