



# Himbeer-Balsamico-Dressing

Zeit gesamt  
10minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	100 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Senf	1 EL
Olivenöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Himbeeren waschen. In einem hohen Gefäß alle Zutaten zu einem feinen Dressing pürieren. Himbeer-Balsamico-Dressing durch ein Sieb streichen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat geben oder in einem Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	91 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g