



Rezepte > Sauce

Himbeer-Balsamico-Dressing

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
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