

Fruchtiges Himbeer-Dressing ... sehr lecker für einen knackig frischen Salat



Rezept für 4 Portionen

- 200 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 2 kleine Schalotten

Zutaten für das Dressing

- 4 EL weißer Balsamico Essig
 - 3 EL Rapsöl
 - ½ TL mittelscharfer Senf
 - Salz nach Geschmack
 - Pfeffer nach Geschmack
 - etwas Zucker zum Abrunden
1. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden
 2. Einen EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel ca. 1-2 Min. ganz leicht andünsten, sodass sie etwas weicher werden. Die Schalottenwürfel nun für einen Moment abkühlen lassen
 3. Die Himbeeren mit den Zwiebeln, dem Essig, dem restlichen Öl und dem Senf nun in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen. Es sollte eine cremige Konsistenz entstehen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Mehr Rezeptideen bei www.mjpics.de