

## Erdbeer-Dressing aus dem Thermomix



© Erdbeer-Dressing - Rezepte mit Herz

🕒 15 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 ca. 400 ml

Einfache Erdbeer-Vinaigrette, schnell im Thermi gemixt, passt perfekt zu Blattsalaten und sorgt für Abwechslung auf dem Salatteller. Für noch mehr fruchtigen Geschmack, einfach frische Erdbeeren kleinschneiden und unter den Salat mischen.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |              |                  |
|--------------------------|--------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>     | Stiele Basilikum |
| <input type="checkbox"/> | <b>230 g</b> | Erdbeeren        |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>  | Olivenöl         |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>  | Apfelessig       |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>  | Zitronensaft     |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>  | Honig            |
| <input type="checkbox"/> |              | Salz, Pfeffer    |

## Zubereitung

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in den Mixtopf geben.  
Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und 200 g in den Mixtopf einwiegen.  
Restliche Zutaten für das Dressing in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 7 mixen.  
Dressing in sterilisierte Gläser abfüllen. Passt super zu Blattsalaten und ist toll in Kombination mit Feta.

## Unser Tipp:

Dressing in 2 sterilisierte Flaschen (à 200 ml) abfüllen, luftdicht verschließen und kalt aufbewahren. So hält sich das Dressing gut drei Tage und ist auch ein super Geschenk oder Mitbringsel!

## Nährwertangaben

Pro 100 ml: ca. 140 kcal - 1 g E - 13 g F - 5 g KH