

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"/>	2	Stiele Basilikum
<input type="checkbox"/>	230 g	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	50 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	20 g	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	20 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	1 TL	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