

## Orangen-Dressing aus dem Thermomix



© Orangen-Dressing - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



4 Flaschen à 250 ml

### Cremig und fruchtig, dieses Dressing wird euer neues Lieblingsrezept!

Unser Orangen-Dressing verfeinert jeden Blattsalat und ist auch ein leckeres Geschenk aus der Küche.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Bio-Orangen
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	heller Balsamico
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>75 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	Gemüsebrühepulver oder -paste
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schmand
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Joghurt
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Senf
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	getrocknete italienische Kräuter
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Rapsöl

#### Zubereitung

1. Orangen waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen.
2. Orangensaft und -schale, Balsamico, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühpulver in den Mixtopf geben und 6 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher erhitzen. Restliche Zutaten in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 7 verrühren.

In heiß ausgespülte Flaschen abfüllen. Hält ca. 3 Monate im Kühlschrank.

#### Nährwertangaben

**Nährwerte pro Portion (ca. 30 ml): ca. 70 kcal, 0 g E, 6 g F, 3 g KH**