

Sommerdressing aus dem Thermomix®



© Sommerdressing - Rezepte mit Herz

🕒 10 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ Ergibt ca. 385 g (ca. 8-10 Portionen)

Dieses wunderbare sommerliche Dressing passt hervorragend zu unserem leckeren [Melonen-Avocado-Salat](#). Probiert es doch mal aus!

Tipp:

Zwiebeln und Kräuter verkürzen die Haltbarkeit. Daher am besten immer frisch schneiden und vor dem Servieren unter das fertige Dressing mischen.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | 175 g | Aprikosenkonfitüre |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Himbeeressig |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Garam Masala |
| <input type="checkbox"/> | 1/4 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Rapsöl |

Zubereitung

1. Konfitüre in den Mixtopf geben 10 Sek./Stufe 6 pürieren, mit dem Spatel nach unten schieben. Essig, Garam Masala und Salz zufügen und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.
2. Thermomix auf 3 Min./Stufe 4 einstellen, dann Öl auf den Mixdeckel gießen, sodass es nach und nach am Messbecher vorbei in die Masse läuft. Dressing in eine saubere Schraubflasche füllen.

Das Dressing hält sich im Kühlschrank ca. 10 Tage. Vor dem Gebrauch kräftig schütteln.

Nährwertangaben

kcal pro Portion (bei 10 Portionen) ca. 175 kcal, 0 g E, 15 g F, 11 g KH