SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Grapefruit-Cassis Dressing

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Portionen

Gewürze & Zutaten für Grapefruit-Cassis Dressing (ca. 500 ml):

1 Eigelb

200 ml Grapefruitsaft (2 St)

20 g Honig

20 g Creme de Cassis (Alternativ: Saft von schwarzer Johannisbeere)

5 g Holunderblütensirup

5 g Weißweinessig

100 ml TerraVerde Olivenöl

200 ml Rapsöl (oder anderes neutrales Öl)

Etwas Meersalz

Zubereitung Grapefruit-Cassis Dressing:

1. Die oberen Zutaten im Mixer oder mit dem Zauberstab glatt mixen. Dann das Öl langsam bei hohen Touren einmixen.