

Himbeerdressing

Zutaten:

2 Schalotten, fein gewürfelt

3 EL Rapsöl

4 EL Balsamico-Essig, hell

200 g Himbeeren

Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

ein paar Minzblätter (am besten eine Fruchtminze und keine Spearmint Minze)

Zubereitung:

Einen Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotten darin ca. 1 Minute andünsten.

Die Himbeeren putzen und zusammen mit den Schalotten, dem Essig und dem restlichen Öl pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Minzblätter waschen und in das Dressing geben. Einige Blätter als Deko aufheben.

Pestodressing

Zutaten:

40 g Haselnüsse

40 g Parmesan

1 Bund Basilikum

6 EL Olivenöl

2 EL Balsamico Essig, weiß

1 TL Agavendicksaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie zu duften beginnen. Abkühlen lassen. Den Parmesan fein reiben. Das Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

Basilikum, Haselnüsse, Olivenöl, Essig, Parmesan und Agavendicksaft fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mandeldressing

40 g Mandeln

4 EL Wasser

1 TL Zucker

2 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen.

Danach aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Mandeln mit den restlichen Zutaten cremig pürieren.

Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honig-Senf-Dressing

Zutaten:

1 TL Honig

1 TL Senf

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Essig

3 EL Rapsöl

Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Essig unterrühren und Öl unterschlagen, bis sich die Zutaten verbinden.

Nach Belieben mit Kräutern würzen.

Sehr gut passt dazu Estragon. Er gibt dem Dressing eine feine Note.

Aber auch Schnittlauch schmeckt sehr gut.

Limettendressing:

Zutaten:

- 1 TL Schnittlauchröllchen
- 1 TL Dill, fein gehackt
- 1 TL Kerbel, fein geschnitten
- 1 unbehandelte Limette, Saft und Abrieb
- 50 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 1 TL rosa Pfeffer
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker

Zubereitung:

Die Zutaten gut verrühren und danach ca. 1 Stunde durchziehen lassen.