

Veganes Himbeerdressing | Fruchtige Himbeer-Vinaigrette

Zutaten für das vegane Himbeerdressing (für etwa 180 g)

- 100 ml heller Balsamicoessig | alternativ: Apfelessig
- 60 g Himbeeren | frisch oder aus dem Tiefkühler
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 100 ml stilles Wasser
- 4 TL Agavendicksaft | alternativ: 2 EL Zucker
- 2 TL Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Hilfsmittel:

- höheres Gefäß zum Pürieren
- Stabmixer bzw. Pürierstab
- Glas oder Flasche mit Schraubverschluss

Nährwertangaben pro 100 g: 76 kcal | 13 g KH | 0.6 g E | 2 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung

1. Zutaten pürieren: Alle Zutaten in ein höheres Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Hinweis: Solltest du tiefgekühlte Himbeeren verwenden (so machen wir das nämlich immer), diese auf einem Teller für etwa 10 Minuten antauen lassen und samt Abtausaft mit den anderen Zutaten pürieren.

2. Himbeerdressing abschmecken: Mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft nach Geschmack würzen. Das Himbeerdressing in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss stellen und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Haltbarkeit

Verschlossen im Kühlschrank für etwa 5 bis 7 Tage aufbewahren.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

