



theis

Bei Limetten denken viele als erstes an Cocktail-Klassiker, wie Caipirinha oder Mojito. Aber gerade jetzt, wo die Temperaturen sommerlicher werden und die Grillsaison beginnt, kann der Saft der Zitrusfrüchte auch als Zutat für Marinaden oder Dips verwendet werden. Auch für Salatdressings ist die fruchtige Säure hervorragend geeignet. Unser einfaches Grundrezept, kann nach Belieben variiert werden und passt zu fast allen Salaten. Guten Appetit!

Limetten-Dressing

Zutaten

- 1 Limette
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1-2 EL weißer Balsamico
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 2 TL Joghurt
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Zunächst den Saft der Limette auspressen und Öl, Essig, Senf, Honig und Joghurt zugeben. Alles gut verrühren oder in einem Schüttelbecher vermischen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.