

Granatapfeldressing

Zubereitungsdauer: 5 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Zutaten

3 EL Granatapfelkerne
1 EL Orangensirup
3 EL Balsamico Granatapfelessig
4 EL Olivenöl
Salz + Pfeffer

Zubereitung

Essig und Sirup, einen Teil des Olivenöls, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen, mit einer Gabel verühren und das restliche Öl nach und nach unterrühren, wahlweise in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln, bis sich eine Emulsion bildet, die Granatapfelkörner hinzufügen und mit Olivenöl, Essig Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Vinaigrette eignet sich zu grünem Salat, Salat mit Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Tomaten und vielen Salatvarianten mehr.