

Orangen-Dressing

Mit diesem super-yummy Orangen-Dressing macht ihr euren Salat zu einem echten Geschmackserlebnis!

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 EL heller Balsamico
2 EL Honig
1 EL Dijonsenf
4 EL Olivenöl
Saft von 1 Bio-Orange oder ein großzügiger Schuss Orangensaft
1 TL Meersalz
1 großzügige Prise schwarzer Pfeffer

außerdem:

Wildkräutersalat
150 g Ziegenfrischkäse
3-4 Orangen
1 Handvoll Walnusskerne

Zubereitung

1. Das Dressing ist ratzfatz gemacht. Gebt einfach alle Zutaten in eine Schüssel und verrührt alles gut mit dem Schneebesen. Fertig. Ihr könnt das Dressing auch Stunden vor dem Essen vorbereiten, im Kühlschrank lagern und dann beim Essen frisch über den Salat geben.
 2. Zum Salat: Ihr könnt natürlich auch anderen Salat nehmen. Aber Wildkräutersalat ist besonders aromatisch, sieht toll aus und schmeckt richtig gut.
-