



Caesar-Dressing aus Macadamia

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Macadamianüsse, geröstet und gesalzen | 100 g |
| Wasser | 50 ml |
| Kapern | 2 TL |
| Senf | 1 TL |
| Honig | 1 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Macadamianüsse ca. 1 Std. in Wasser einweichen und abgießen. In einem hohen Gefäß Macadamianüsse, Wasser, Kapern, Senf und Honig pürieren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit grünen Salatblättern oder einem gemischten Salat vermengen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 768 kcal |
| Kohlenhydrate | 26 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 9 g |
| Fette | 76 g |