



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