



Chili-Basilikum-Dressing

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Bio Limetten | 1 St. |
| Basilikum, frisch | 15 g |
| Senf | 1 TL |
| Öl | 2 EL |
| Chili-Öl | 3 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Limette halbieren und Saft auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In einem hohen Gefäß Basilikum mit 2 EL Limettensaft und Senf fein pürieren. Öle langsam dazugießen, sodass ein cremiges Dressing entsteht.
2. Chili-Basilikum-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 | 107 kcal |
| Kohlenhydrate | 2 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 11 g |