

## Sommerliches Himbeerdressing für feine Blattsalate

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Fruchtresten befreien. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Salat verteilen.

### Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten  
5 Esslöffel Sonnenblumenöl  
200 g Himbeeren  
4 Esslöffel Weißweinessig  
1 Esslöffel Honig  
Salz, Pfeffer

Das leichte Himbeerdressing passt zu herbem Rucola mit Ziegenkäse. Zu zartem Feldalat mit Speckwürfeln. Zu Lollo Rosso mit cremiger Avocado... mix die fruchtige Vinaigrette einfach nach und finde deine eigene Lieblingsvariante.

- 1 -

Schalotten schälen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten ca. 1 Minute andünsten.

- 2 -

Himbeeren waschen und mit Schalotten, Essig, Honig und restlichem Öl im Mixer pürieren. Dressing durch ein feinmaschiges Sieb streichen und so von Kernen und