Fruchtiges Salatdressing mit Orangensaft

Du suchst nach einem fruchtigen Salatdressing, das besonders cremig ist? Dann hab ich hier das richtige für dich. Das Geheimnis: Orangensaft und ein gekochtes Ei. Probier es selbst und du wirst begeistert sein. Am liebsten kombinieren wir dieses fruchtige Salatdressing übrigens mit Lollo Rosso, Lollo Bianco und rotem Eichblattsalat. Es passt aber auch hervorragend zu Eisbergsalat, Rucola und Feldsalat.

Fruchtiges Salatdressing | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (5 Portionen a 50 Milliliter): 100 Milliliter Orangensaft | 50 Milliliter Olivenöl | 1 gekochtes Ei | 1 Esslöffel Essig oder Zitronensaft | 1 Esslöffel Senf | 1 Teelöffel Zucker | 2 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer

Fruchtiges Salatdressing | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Minuten): 1. Ei schälen und mit ein wenig Olivenöl aufmixen. 2. Weitermixen und während dessen erst langsam das restliche Olivenöl, dann den Orangensaft dazugeben. 3. Senf und Säure untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4. Bis zur Verwendung kühl stellen. Das Dressing dickt dabei leicht an. 5. Im Kühlschrank ist das Dressing bis zu drei Tage haltbar.

Jetzt noch mehr Saucen. Dips und Pasten oder mehr Gerichte mit Orangensaft entdecken!

Nährwerte/Stück: 120 Kalorien | 11,2 Gramm Fett | 3,8 Gramm Kohlenhydrate | 1,6 Gramm Eiweiß