

American Dressing

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Spitzpaprika
- 6 Rispentomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g Joghurt
- 1 kleine Bio-Orange
- 10 ml Leinöl
- 20 ml Fruchtessig
- 1 EL körniger Senf
- Schnittlauch
- Dill

Zwiebel, Knoblauch, Spitzpaprika und Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden. Alles nacheinander in der Pfanne anschwitzen, bis es weich ist. Tomatenmark dazugeben und mit dem Fruchtessig ablöschen. In eine Schüssel geben und gut auskühlen lassen.

Joghurt in einer Schale mit Salz und Pfeffer würzen. Orangenschale abreiben, Orange auspressen und beides dazugeben. Leinöl, Fruchtessig, körnigen Senf und fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Gut verrühren und alles zur Tomatenmasse geben. Zuletzt den fein geschnittenen Dill unterheben und nochmal alles durchrühren.

In einem Schraubglas im Kühlschrank hält dieses Dressing mindestens 5 Tage. Es schmeckt gut zu Blattsalaten, Gurken und Tomaten.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 22.08.2023

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen