

American Dressing

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Spitzpaprika
- 6 Rispen Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g Joghurt
- 1 kleine Bio-Orange
- 10 ml Leinöl
- 20 ml Fruchtsig
- 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 Fruchtsig 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, Fruchtsig und körnigen Senf dazu sowie fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Gut verrühren und alles zur Tomatenmasse geben. Zuletzt den fein geschnittenen Dill und noch mal durchrühren. In einem Schraubglas im Kühlschrank hält dieses Dressing mindestens 5 Tage.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 08.06.2021

Koch/Köchin:

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