

# Kurkuma Dressing

---

Gesamtzeit: 10 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

1 Knoblauchzehe, klein  
1 Bio-Limette  
200 g Seidentofu  
4 El Chardonnay-Essig, (ersatzweise Weißweinessig)  
80 ml Orangensaft  
1 El Akazienhonig  
0,5 Tl Fleur de sel  
1 Tl Kurkuma  
Pfeffer  
60g Walnüsse

## Anweisungen:

Für das Dressing Knoblauch grob hacken.

Limette waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Limettensaft und -schale mit Knoblauch, Tofu, Essig, Orangensaft, Honig, Fleur de sel und Kurkuma in den Rührbecher füllen.

Mit dem Schneidstab zu einem cremigen Dressing mixen.

Walnüsse grob hacken.

Mit Nüssen bestreuen und mit dem Kurkuma-Dressing servieren.

Wenn Sie statt Honig mit Agavendicksaft süßen, ist der Salat sogar vegan.