

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.