



herbstliches salatdressing

zutaten für ca. 300ml:

1 mittelgroße birne, 80 ml sonnenblumenöl, 3 el geröstetes walnußöl, 2 el weißweinessig, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, 1 el Honig oder Rohrzucker und zitronensaft zum abrunden

so geht's:

die birne schälen, entkernen und grob schneiden, alle zutaten mit dem mixer pürieren, für die gewünschte konsistenz evtl ein wenig wasser zufügen. Abschmecken. Ich ziehe dressings mit zarter essignote vor und bevorzuge den geschmack über das öl.

Geröstetes walnußöl ist delikat und passt gut in den herbst.