

Haselnuss - Salatdressing



- ✿ 90 g bioladen*Haselnussmus
- ✿ 1 Schalotte
- ✿ 40 ml Wasser
- ✿ 70 ml Rotweinessig
- ✿ 110 ml Ahornsirup
- ✿ Salz
- ✿ Pfeffer
- ✿ 180 ml Salatöl

Die Schalotte fein hacken. Wasser, Rotweinessig und Ahornsirup mit dem bioladen*Haselnussmus vermengen, die Schalotten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Salatöl kräftig untermixen. Tipp: Schmeckt herrlich zu frischen Blattsalaten!

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**