



Cremiges Tahini-Erdnuss-Dressing mit Koriander

Zutaten für 4 Portionen:

40 g Tahini (Sesampaste)
40 g Erdnussbutter
Rosenpaprika
2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
Salz
80 bis 100 ml Wasser
Pfeffer
1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Alle Zutaten in einen kleinen Blitzhacker geben und glatt pürieren.

Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, noch etwas Wasser dazugeben und abermals pürieren.

Info:

Dieses cremige Tahini-Erdnuss-Dressing mit Koriander schmeckt gut zu orientalischen und asiatischen Salaten, zu asiatischen Nudelgerichten, Falafel, Hühnchen und mehr.

