



Heidelbeer Dressing

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : '' });
```

Zu grünen Blattsalaten wie z.B. Eichblatt oder Lollo biondo

Zutaten

- 25 g Zucker
- 120 g Heidelbeeren, gewaschen, abgetropft
- 2 El Weißweinessig
- 2 El Wasser
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 El Raps-oder Sonnenblumenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker zunächst in einer Casserole hellbraun karamellisieren und mit dem Wasser und Essig ablöschen.

Schritt2

Kurz zusammen kochen und 5-6 min. bei kleiner Hitze reduzieren lassen.

Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren, dabei das Öl einlaufen lassen.

Schritt4

Abkühlen und einige frische Heidelbeeren unter rühren.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** beilage, einfach, fruchtig, leicht, salate, schnell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)344
- Fett (g)30
- KH (g)17
- Eiweiss (g)0,5
- Ballast (g)3
- Zucker (g)17

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/heidelbeer-dressing/>