



Rhabarber Dressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein „Sterne Dressing“, ungewöhnlich, frisch und herzhaft zu Spargel

Zutaten

- 1 mittelgroße Stange Blut - Rhabarber
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- 1/2 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 EL Nussöl
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 1/2 TL Orangenabrieb
- 1 1/2 EL Zucker
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Rhabarber putzen, waschen, fädeln und in kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Den Orangensaft, Zucker, Kräuter, Salz und Pfeffer dazu geben, verrühren, nachschmecken und das Nussöl zufügen.

Schritt3

Wenigstens 2 Stunden durchziehen lassen.

Rezeptart: Dressings, Sonstige Soßen, Soßen

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