



# Walnuss - Sherry Dressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Ideal für Feld - Nüsschen - oder Blattsalate

## Zutaten

- 50 g Walnusskerne, grob gehackt
- 50 ml Walnussöl
- 2 El Honig
- 50 ml weißer Balsamico
- 4 cl trockener Sherry
- ½ gedrückte Knoblauchzehe
- 1 Thymian Zweig
- Etwas Zitronen und Orangenschale
- Etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die grob gehackten Walnusskerne kurz in etwas Walnussöl in einer Stielpfanne anrösten, danach klein hacken, in eine Schüssel geben.

### Schritt2

Den Sherry, den Balsamico, die gedrückte Knoblauchzehe, Zitronen und Orangenschalen verrühren, den Thymian Zweig dazu geben; etwas 1 Stunde „ausziehen“ lassen.

### Schritt3

Danach den Knoblauch, Thymian und Zitruschalen wieder entfernen und den Ansatz mit dem Walnussöl zunächst tropfenweise, dann mit einem dünnen Strahl „aufmontieren“, - aufrühren, den Honig dazu geben, nachschmecken.

**Rezeptart:** Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** einfach, leicht, schnell

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