

ERDBEER-LIMETTEN-MINZ-VINAIGRETTE



ERDBEER-LIMETTEN-MINZ-VINAIGRETTE

Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Pfefferminze fein hacken.

Anschließend die Erdbeeren, Limettenschale und -Saft, Pfefferminze, Apfelessig sowie Salz/Pfeffer und Agavendicksaft in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Das Trauben Kernöl dazugeben und noch einmal kurz pürieren. Fertig...!



Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.
Evershorster Straße 80
30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0
E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de
[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)
www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller
Blumenstraße 3
30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88
www.restaurant-hiller.de
[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ERDBEER-LIMETTEN-MINZ-VINAIGRETTE

100 g Erdbeeren | 1 Limette | 6 bis 8
Blätter Pfefferminze | 3 EL Agaven-
dicksaft | 4 EL Trauben Kernöl | 2 EL
Apfelessig | Salz/Pfeffer

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!