

# Zitrusdressing



## Zutaten für 2-3 Personen:

1/2 gestrichener TL Salz  
1/2 gestrichener TL Zucker  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Cayenne-Pfeffer  
3 EL Zitronensaft  
3 EL Orangensaft  
3 EL Olivenöl

Salz und Zucker mit dem Zitronensaft auflösen. Orangensaft und Olivenöl zugießen, mit Pfeffer aus der Mühle und mit Cayenne-Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

## Hinweise:

Zitrusdressing eignet sich gut für kräftigere Blattsalate, insbesondere zum Beispiel auch für Romanasalat gemischt mit Radicchio de Treviso.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, Salatsaucen, mediterran