

Überraschungssosse

4 Eßl. Zitronensaft verquirlen
3 Eßl. Pfirsichsaft
1 Eßl. Weinbrand
2 Eßl Öl

Zimt, Zucker abschmecken

1 Zweig Rosmarin waschen, hacken, unterheben

Tipp: Besonders zu empfehlen für Eissalat, Endiviensalat und Chinakohl

	Joule	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	1.010	241	0	20 g	9 g
1 Portion	253	60	0	5 g	2 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

