



# 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/>