



Lime Salatsauce

Leicht und erfrischend (V)

6– 8 Portionen

100 g	glattblättrige Petersilie	Die Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen.
2 ½ dl	Limesaft, frisch gepresst (Limettensaft)	
1	Lime, Schale fein abgerieben (Limette)	
1 TL	Kreuzkümmelpulver	
1 TL	Kardamompulver	
¾ EL	Meersalz	
1– 2 EL	Rohrzucker	Dann mit den übrigen Zutaten bis und mit Apfelessig im Mixer fein pürieren.
1– 2	Knoblauchzehen, gepresst	
0,7 dl	Apfelessig	
3 dl	Olivenöl	Das Olivenöl langsam dazu fliessen lassen, dabei weitermixen.

Tipp:

Die Sauce, ohne Knoblauch zubereitet, kann in einer Flasche 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zu allen Blattsalaten oder speziell zu frischem Spargel.

Nur 0.5 dl Olivenöl verwenden, dafür noch 100 g Magerquark und 100 g Sauerrahm dazu mischen. Ergibt einen frischen Dip.

Rezept von:

Haus Hiltl
Sihlstrasse 28
8001 Zürich

044 227 70 00
044 227 70 07 (Fax)
www.hiltl.ch
info@hiltl.ch