

Wichtiger Hinweis: Passe bitte das Rezept der individuellen Verträglichkeit an.

Für jede Phase der Ernährungstherapie geeignet



Limetten-Vinaigrette

6 EL Limettensaft
60 ml Olivenöl (extra vergine)
1 TL gehackte, frische Petersilie

¼ TL Himalaya-Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer

Zutaten bis und mit Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce passt zu Salaten und als Marinade für Geflügel und Fisch.

Rezept und Foto von Jacqueline Rothenberger - Instagram «slineredmountain»