



## Zutaten

---

- 1 El. Walnussmiso
  - 1/2 Tl. geriebener Ingwer
  - 3 El. Essig
  - 3 El. Walnussöl
  - 1 Tl. Sojasauce
  - 1 Tl. Honig
  - Prise Salz
- 

**Tipp:** Sieh dir auch unser Rezept "Asiatischer Krautsalat mit Misodressing" an, um dir eine Idee für einen leckeren asiatischen Salat zu holen.

# Miso Dressing

🍴 4 Portionen ⌚ 5 Minuten

## Zubereitung

---

1. Miso und Essig in eine Schüssel geben und glatt rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
2. Restliche Zutaten hinzugeben und gut durchmischen, oder alles in einen Schüttelbecher geben.

Dieses asiatische Miso Dressing peppt mit seinem Umami Geschmack jeden noch so langweiligen Salat auf! Probier's aus und überzeuge dich selbst von den leckeren asiatischen Aromen!