

## Detox Dressing

1/2 roter Paprika

1 Knoblauchzehe

2 EL [Kusmi Detox](#)

3 EL [Olivenöl extra vergine](#)  
von Ursini

1 EL [Balsamico Bianco](#)

[Fleur de Sel](#)

abgeriebene Zitronenschale

[grüner Pfeffer](#)

[Piment d'Espelette](#)

Paprika schälen ([Schäler für dünne Schalen](#)) und in feine Würfel schneiden (Brunoise)

Knoblauch (mit dem [Microplane Knoblauchsneider](#)) in kleine Würfel schneiden

In einer [Schüssel](#) Essig mit Fleur de Sel verrühren und Olivenöl mit einem [Schneebeesen](#) einarbeiten, dass die Sauce cremig wird.

Mit [frisch gemahlenem](#) grünem Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Zitronenschale (mit dem [Microplane-Zester](#)) hineinreiben.

Paprika, Knoblauch und Tee dazu geben und 2 Stunden ziehen lassen.

Schmeckt besonders gut zu Grazer Krauthäuptl