

Tomatensaft mit Leinöl

Der Gesundheitsbooster für alle die kein pures Leinöl mögen



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT

5 Min.

GESAMTZEIT

5 Min.



GERICHT
Getränke

KÜCHE
Deutsch, International



PORTIONEN
1 Portion

KOCHUTENSILIEN

- 1 Pfeffermühle

ZUTATEN

- 200 ml Tomatensaft am besten Bio oder eigenes
- 1 EL Unser kaltgepresstes Bio Leinöl
- 1 EL Bio Tomatenessig von ezzich Optional nach Geschmack
- 1 Prise Salz Optional nach Geschmack
- 1 Spritzer Tabasco oder andere Chilisaucen Optional nach Geschmack
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle (z.B. unser Bio Kampot Pfeffer)

ANLEITUNGEN

1. Alle Zutaten in ein Glas geben
2. Mit einem Löffel kräftig umrühren
3. Mit Salz und Pfeffer nochmal verfeinern und abschmecken
4. Vor dem Servieren evtl. mit etwas Minze garnieren
5. Guten Appetit!



KEYWORD
Leinöl, tomaten



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war