

---

## Tahin-Dressing

---

### Zutaten:

E	1 EL	Tahin (Sesampaste)
W	3 EL	Wasser
E	1 TL	Agavendicksaft
W	1 TL	Sojasoße
W	½ TL	Ume Su (alternativ Salz und mehr Zitronensaft)
H	1 Spr.	Zitronensaft
M	1 MSp	Kreuzkümmel
F	1 MSp	Bockshornkleesamen
E	1 TL	geröstete Sesamkörner



### Zubereitung:

Zuerst Tahin mit Wasser verrühren, dann erst würzen. Zum Servieren in ein Schüsselchen füllen und mit Sesamkörnern bestreuen.

### Tipp:

Passt zu Gemüsesalaten oder zum Verfeinern warmer Gerichte (z. B. Lachs mit Reis und Brokkoli)