

## Limetten-Sesam-Soße

Diese köstliche Soße ist super schnell zubereitet. Sie eignet sich zu fast allem: Als Salatsoße, als Dipp, für Wraps, Tortillas. Oder zum Verfeinern von gedünstetem Gemüse - mit und ohne Quinoa/Hirse/Reis.

### Zutaten

5 große EL Tahin (Sesampaste)  
Ca.4 EL Olivenöl  
Ca. 4 EL Wasser  
1,5 Limetten (Saft)  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone (Saft)  
2 Knoblauchzehen oder Knoblauchpulver  
Ca. 1 TL Ahornsirup  
Salz  
Pfeffer

### Im Mixer:

Bei Zubereitung im Mixer frische Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Du kannst die Soße auch nur mit Tahin und etwas Wasser - ohne Olivenöl zubereiten. Dann wird sie allerdings herber. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer und evtl. mit mehr Zitronensaft abschmecken. In einem Glas mit Deckel im Kühlschrank aufbewahren.

### Ohne Mixer:

Hierfür Knoblauchpulver (oder gepressten Knoblauch) verwenden. Die Zutaten mit einem Schneebesen in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken siehe oben.

