

Dressings auf Essig-Öl-Basis

Zutaten:

Balsamico-Senf-Honig-Dressing

- 7 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- 3 TL Senf (möglichst Dijon-Senf)
- 3 TL Honig
Salz, Pfeffer, (Chilipulver)

Kräuter dressing (Vinaigrette)

- 8 EL Pflanzenöl
- 4 EL Balsamico-Essig (hell)
- 2 St Schalotten
- 1 TL Zitronensaft
Geschnittene/gehackte Kräuter
(Schnittlauch, Petersilie, Dill)
Salz, Pfeffer, Zucker

Herstellung:

Balsamico-Senf-Honig-Dressing

Alle Zutaten in ein Schälchen geben und gut verrühren, bis es eine cremige Konsistenz hat.

Kräuter dressing (Vinaigrette)

Schalotten pellen und in ganz feine Würfel schneiden.

Essig und Salz verrühren, bis das Salz sich aufgelöst hat. Dann das Öl kräftig unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken, zum Schluss die Kräuter untermischen