

ITALIENISCHES DRESSING

Das italienische Dressing ist eine harmonische Verbindung von Essig und Öl. Es umschmeichelt sowohl sanfte als auch würzige Salate.

Arbeitszeit: 15 Min.

Niveau: Einfach

Zutaten 500ml

- 50 g Aceto di Balsamico
- 120 g Rotweinessig
- 100 g Olivenöl
- 150 g Rapsöl
- 60 g Wasser
- 15 g Senf
- 1 Stk Knoblauch
- 5 g Meersalz
- 1Prs Pfeffer

Trockenkräuter nach belieben

Zubereitung

- ✓ Alles gut mixen
- ✓ In eine Flasche oder Shakebecker abfüllen.

Das Dressing kann bis zu 2 Monate im Kühlschrank aufbewahrt werden. vor dem Gebrauch gut schütteln. Durch das Olivenöl kann es etwas dicker werden, dann empfiehlt es sich paar Minuten vor gebrauch aus dem Kühlschrank zu nehmen.