Rezept

French Dressing

Ein Rezept von French Dressing, am 29.04.2024

Zutaten

1	kleine Knoblauchzehe
2 EL	mittelscharfer Senf
4 EL	Weißweinessig
8 EL	Sonnenblumenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Eigelb (Größe M)
100 ml	ausgekühlter Gemüsefond
2 TL	Zucker
	Salz
	Pürierstab

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und vierteln. Die Eigelbe mit Knoblauch, Senf, Gemüsefond, Essig und Zucker in einen hohen Rührbecher geben.

2. Mit dem Pürierstab alles fein mixen, dann das Öl in einem dünnen Strahl unterm Mixen langsam dazufließen lassen. Das sämige Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.