

Rezept

# Apfel-Vinaigrette

Ein Rezept von Apfel-Vinaigrette, am 07.06.2023

## Zutaten

<b>400 ml</b> Apfelsaft	<b>1 1/2 EL</b> Apfel-Balsamessig (Bioladen)
<b>2 EL</b> Ahornsirup	<b>1/2 TL</b> getrocknete grüne Pfefferkörner
Meersalz (z.B. Fleur de Sel)	<b>4 EL</b> Macadamiaöl (oder Mandelöl)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Apfelsaft aufkochen, in etwa 10 Min. auf 150 ml einkochen, dann abkühlen lassen. Apfel-Balsamessig mit Ahornsirup verrühren. Grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen, mit Salz und Apfelsaft zugeben und verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen.