

Rezept

## Balsamico-Dressing mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Balsamico-Dressing mit Johannisbeergelee, am 23.04.2024

### Zutaten

|                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| <b>3 EL</b> Aceto balsamico         | <b>1 TL</b> mittelscharfer Senf |
| Zucker                              | Jodsalz                         |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | <b>4 EL</b> Olivenöl            |
| <b>TL</b> TL Johannisbeergelee      |                                 |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

### Zubereitung

1. Essig, Senf, 1/2 TL Zucker, Jodsalz und Pfeffer mit einem Schneebesen oder einer Gabel cremig schlagen.
- 
2. Das Öl nach und nach untermixen und das Dressing mit Johannisbeergelee abschmecken. Passt zu allen grünen Salaten, z. B. Feld- und Romanasalat.