Rezept

Balsamico-Dressing mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Balsamico-Dressing mit Johannisbeergelee, am 25.05.2025

Zutaten

3 EL	Aceto balsamico
	Zucker
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
TL	TL Johannisbeergelee
1 TL	mittelscharfer Senf
	Jodsalz
4 EL	Olivenöl

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.