

Rezept

Balsamico-Senf-Dressing

Ein Rezept von Balsamico-Senf-Dressing, am 04.12.2024

Zutaten

1	Knoblauchzehe	4 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Agavendicksaft	1 TL	Senf
1 TL	TK-Basilikum		Salz
3 EL	Olivenöl		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 195 kcal, 15 g F, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, fein hacken oder durchpressen. Knoblauch, Essig, Agavendicksaft, Senf und Basilikum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. ½ TL Salz zugeben unditerrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Das Olivenöl unter Rühren einlaufen lassen und das Dressing mit Salz abschmecken.
2. Für den Vorrat die Zutatenmengen verfünffachen und das Dressing in ein Schraubglas füllen. Kühl gelagert ist es 2 - 3 Tage haltbar. Das Dressing passt zu Blattsalaten, gerne auch mit gebratenem oder gegrilltem Schweinefleisch.