

Rezept

Grundrezept für Vinaigrette

Ein Rezept von Grundrezept für Vinaigrette, am 09.06.2026

Zutaten

1 TL Senf (ausprobieren mit Dijon-Senf!)

Salz

6 EL Öl (Sonnenblumenöl, Olivenöl, einen Teil
Nußöl)

2-3 EL Weinessig (Weiß oder Rot)

Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Senf, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen in einer Schüssel kräftig verquirlen. Das Öl einlaufen lassen und alles zu einer leicht cremigen Sauce rühren, nochmal abschmecken – voilà!