Rezept

Himbeervinaigrette

Ein Rezept von Himbeervinaigrette, am 28.04.2024

Zutaten

125 g	Himbeeren
2 EL	Himbeeressig
2 EL	Mandelöl (geröstet)
	Salz
125 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Holunderblütensirup
2 Stängel	Estragon
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. Mit Gemüsebrühe, Essig, Holunderblütensirup und Öl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Wer keine Kerne in der Vinaigrette möchte, kann alles noch durch ein feines Sieb streichen. Estragon waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Unter die Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Min. ziehen lassen.