

Rezept

## Kapern-Oliven-Vinaigrette

Ein Rezept von Kapern-Oliven-Vinaigrette, am 26.04.2024

### Zutaten

<b>4</b> in Öl eingelegte getrocknete Tomaten	<b>10</b> schwarze Oliven (ohne Stein)
<b>1 EL</b> Kapern	<b>3 Stängel</b> Basilikum
<b>5 Stängel</b> Petersilie	<b>3 EL</b> Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
Zucker	<b>80 ml</b> Olivenöl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

### Zubereitung

1. Tomaten abtropfen lassen und mit den Oliven in grobe Stücke schneiden. Kapern fein hacken. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Essig und 3 EL Wasser mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, dann das Öl langsam dazugießen und kräftig unterschlagen. Tomaten, Oliven, Kapern und Kräuter unterrühren. Die Vinaigrette schmeckt toll zu aufgeschnittenem Mozzarella oder Tofu, Paprika-, Tomaten- und Rucolasalat, aber auch als Dressing für Nudel- oder Kartoffelsalat.