Rezept

Kräuter-Vinaigrette mit scharfem Senf

Ein Rezept von Kräuter-Vinaigrette mit scharfem Senf, am 12.10.2024

Zutaten

1 EL	scharfer Senf
1 TL	Salz
	Pfeffer
je 1 kleines Bund	Kerbel, Petersilie, Basilikum und Schnittlauch
1/8 l	Essig
1/2 TL	Zucker
1/4 l	Rapsöl
3	Schalotten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 700 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Senf, Essig, Salz und Zucker und ⅛ l Wasser in einer Schüssel verrühren. Das Öl in feinem Strahl dazugießen und mit dem Schneebesen unterschlagen.

2. Die Kräuter waschen, trockentupfen, fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

3. Schalotten und Kräuter unterrühren, die Vinaigrette mit Pfeffer abschmecken.

4. Das Dressing mit einem Trichter in eine saubere evtl. sterilisierte Flasche füllen.

5. Haltbarkeit im Kühlschrank etwa 1 Woche.