

Rezept

# Kräutervinaigrette

Ein Rezept von Kräutervinaigrette, am 22.01.2025

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Schalotte  | <b>2 EL</b> Weißweinessig oder Rotweinessig |
| <b>2-3 EL</b> kalte Gemüsebrühe (nach Belieben)   | Salz  |
| Pfeffer   | Zucker                                      |
| <b>1 TL</b> Dijon-Senf  | <b>5 EL</b> Olivenöl                        |
| <b>2 EL</b> gehackte Kräuter (z. B. eine Mischung aus Petersilie, Schnittlauch, Kerbel) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Schalotte schälen und ganz fein würfeln. Essig und Brühe (wer es weniger sauer mag) mit ½ TL Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben.

---

2. Senf unterrühren, bis sich alles cremig verbunden hat - das geht am besten mit einem kleinen Schneebesen. Anschließend das Öl nach und nach kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen. Zuletzt Schalotten und Kräuter unterrühren.