

Rezept

Kräutervinaigrette

Ein Rezept von Kräutervinaigrette, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Schalotte | 2 EL Weißweinessig oder Rotweinessig |
| 2-3 EL kalte Gemüsebrühe (nach Belieben) | Salz |
| Pfeffer | Zucker |
| 1 TL Dijon-Senf | 5 EL Olivenöl |
| 2 EL 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.