Rezept

Parmesan-Vinaigrette

Ein Rezept von Parmesan-Vinaigrette, am 25.05.2025

Zutaten

	1/2 rote Zwiebel
30 g	Parmesan
5 EL	Weinessig
80 ml	Brühe (Instant)
2 TL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer
2	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
10 Blatt	Basilikum
8 EL	Öl
1 EL	Honig
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten mit Küchenpapier trockentupfen und klein würfeln.

2. Den Parmesan fein reiben. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

3. Weinessig, Öl und Brühe mit Honig und Senf kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die vorbereiteten Zutaten unterrühren. Vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.