

Rezept

Scharfe Balsamico-Vinaigrette

Ein Rezept von Scharfe Balsamico-Vinaigrette, am 15.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|------|---------------------------------|--------|-------------------------------|
| 1 | kleine Knoblauchzehe | | Salz |
| 4 EL | Aceto balsamico | 1 TL | scharfer Senf (nach Belieben) |
| | Pfeffer | 150 ml | Sonnenblumenöl |
| 1 | Glasflasche (ca. ¼ l), Trichter | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit 1 gestr. TL Salz in einen Mörser geben und darin zu möglichst feinem Brei zerreiben.
3. Alternativ: Knoblauch durch die Presse drücken, mit dem Salz auf einem Arbeitsbrett mischen und mit einem sehr flach gehaltenen großen Messer die Mischung sehr fein zerreiben.
4. Das Knoblauchpüree mit dem Balsamessig und eventuell dem Senf in einer kleinen Schüssel oder in einer Tasse mit einer Gabel gut verrühren, kräftig mit Pfeffer würzen. Die Mischung in die Glasflasche füllen – dazu am besten einen Trichter verwenden.
5. Das Sonnenblumenöl ebenfalls in die Flasche füllen, diese gut verschließen und alles zusammen schütteln, bis eine leicht cremige Vinaigrette entstanden ist. Haltbarkeit: ca. 1 Woche (ohne Kühlung).
6. Zum Servieren die Balsamico-Vinaigrette nochmals kurz durchschütteln, dann über den Salat träufeln, alles locker mischen und auf großen Tellern anrichten. Sehr gut passen alle Blattsalate (z. B. Feldsalat, Rucola), nach Belieben kombiniert mit feinen Gemüsestreifen, halbierten Kirschtomaten, gebratenen Pilzen und Hähnchenfiletstreifen sowie ein paar gerösteten Kürbiskernen.