

Rezept

# Steirisches Salatdressing

Ein Rezept von Steirisches Salatdressing, am 24.09.2023

## Zutaten

**6 - 8** Schnittlauchhalme

**1 EL** Honig

Kräutersalz

**4 EL** Rapsöl

Pfeffer

**4 EL** Apfelessig

**2 TL** Dijon-Senf

**1** Knoblauchzehe

**2 EL** Kürbiskernöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Den Apfelessig mit dem Honig, dem Senf und ½ TL Kräutersalz in einer Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

---

2. Das Raps- und das Kürbiskernöl nach und nach unter die Essigmischung in der Schüssel schlagen. Das Dressing mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und die Schnittlauchröllchen unterrühren. Steirisches Dressing passt zu Blattsalaten wie z. B. Lollo Rosso, Rucola oder Feldsalat.