

Rezept

Veganes Lieblings-Dressing

Ein Rezept von Veganes Lieblings-Dressing, am 26.04.2024

Zutaten

5 Frühlingszwiebeln	120 ml natives Olivenöl (ersatzweise Walnuss-, Sesam- oder Leinöl)
90 ml Aceto balsamico (ersatzweise 50 ml Weißweinessig)	1 EL Senf (je nach Geschmack süßer Senf oder Dijonsenf)
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in große Stücke schneiden. Mit Öl, Essig, Senf, 1/2 TL Salz und 3 - 4 EL Wasser (je nach gewünschter Konsistenz) in einem Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren.
-
2. Das Dressing entweder sofort verwenden oder in ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung noch einmal schütteln und dann zu einem Salat nach Wahl genießen.