

Rezept

Vinaigrette mit Orange & Minze

Ein Rezept von Vinaigrette mit Orange & Minze, am 06.05.2024

Zutaten

2 EL Aceto balsamico bianco	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 TL Senf
1 EL Orangensirup	1 TL getrocknete Orangenschalen
1 TL fein zerriebene getrocknete Minze	5 EL Olivenöl
einige frische Minzeblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Aceto balsamico, Salz, Pfeffer, Senf, Orangensirup, Orangenschalen und getrocknete Minze in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen gut verrühren, bis sich das Salz vollständig gelöst hat. Das Olivenöl tropfenweise unterschlagen, bis eine glatte, sämige Sauce entstanden ist.

2. Die Minzeblätter fein hacken und vor dem Servieren in die Vinaigrette rühren. Passt zu Blatt- und Gemüsesalaten.