

Rezept

Vinaigrette mit Walnuss & Honig

Ein Rezept von Vinaigrette mit Walnuss & Honig, am 17.04.2024

Zutaten

2 EL Sherryessig	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 TL Dijon-Senf
2 TL Honig	4 EL Walnussöl
4 EL Sonnenblumenöl	40 g fein gehackte Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Sherryessig, Salz, Pfeffer, Senf und Honig in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen gut verrühren, bis sich das Salz vollständig gelöst hat.

2. Walnuss- und Sonnenblumenöl unterrühren, bis eine glatte, sämige Sauce entstanden ist. Zuletzt die Nüsse untermischen.