

Rezept

Zwiebel-Gurken-Dressing

Ein Rezept von Zwiebel-Gurken-Dressing, am 15.11.2024

Zutaten

2 EL Brantweinessig	100 ml ausgekühlter Gemüsefond
300 ml Essiggurkensud (aus dem Glas)	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL brauner Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	150 g Essiggurken (aus dem Glas)
1 rote Zwiebel (ca. 100 g)	1 Bund Schnittlauch
8 EL Sonnenblumenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit Gemüsefond, Gurkensud, Senf und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Gurken längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Die Essiggurken, Zwiebel und den Schnittlauch in die Schüssel zum Dressing geben, alles gut mischen und ganz zum Schluss das Öl einrühren. Nochmals gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.