

Erdbeer-Basilikum-Vinaigrette



Zutaten:

120 g Erdbeeren

etwa 5-10 Blätter Basilikum (je nach Größe und persönlichen Vorlieben)

25 ml Olivenöl

1 EL Balsamicoessig, rot oder Rotweinessig

1 EL Honig

¼ TL Salz

Die Erdbeeren werden gewaschen, entstielt und geviertelt. Den Basilikum klein hacken. Alle Zutaten in einen hohen Messbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Das Dressing passt wunderbar zu grünem Spargel oder Blattsalaten.

Tipp: Das Dressing hält im Kühlschrank 2-3 Tage.

