



Kräuter dressing

Zutaten für 1 Flasche:

2 Knoblauchzehen
½ Zwiebel
250 ml Rapsöl
75 ml Essig
1 TL Salz
1 TL Zucker oder Honig
1 Hand voll frische Kräuter (Rosmarin, Liebstöckl, Salbei, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, ...)
1 EL Senf
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel werden ganz klein gehackt und in Öl angedünstet. Das nimmt ihnen die Schärfe, sorgt aber für einen tollen Geschmack im Dressing.

Öl und Essig mit Salz und Zucker mischen. Die Kräuter ebenso klein hacken und hinzufügen. Ich mach diesen Schritt mit dem Multizerkleinerer, dann werden die Kräuter feiner. Man kann es natürlich auch mit dem Pürierstab machen.

Danach Senf und Zitronensaft beimengen. Knoblauch und Zwiebel zuletzt hinzufügen und mit Salz und Pfeffer noch geschmacklich abstimmen. Gut durchschütteln und im Kühlschrank aufbewahren.

