



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

40 ml Öl  
40 ml Obstessig  
80 ml kaltes Wasser  
2 TL Senf  
3 TL fein gehackte Zwiebeln  
1 TL Petersilie, gehackt  
2 Stk. Knoblauchzehen  
2 TL Zucker  
1 TL Kräutersalz

#### Mein persönlicher Tipp

Da frischer Zwiebel und Knoblauch im Dressing sind, ist dieses nicht zum Aufbewahren geeignet.:

#### Katrin Fischer

Ernährungswissenschaftlerin aus Linz

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Raffinierte Getreideküche*

## Vinaigrette

#### Zubereitung

- Zwiebel, Petersilie und Knoblauchzehen fein hacken.
- Alle Zutaten im Mixbecher kurz durchmischen – es soll eine homogene Masse entstehen.