

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

Vinaigrette



Foto: Katrin Fischer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Raffinierte Getreideküche

