



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 durchmixen – es soll eine homogene Masse entstehen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage*

Raffinierte Getreideküche

Lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich Lk Fortbildungsinstitut LFI Seminarbildung



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Entwicklungsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

