



# Honig-Senf-Dressing

Zeit gesamt  
5minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Senf                      | 1 EL |
| Honig                     | 2 EL |
| Essig                     | 2 EL |
| Olivenöl                  | 7 EL |
| Salz                      |      |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |      |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. In einer Schüssel Senf, Honig und Essig verrühren. Öl in einem langen Strahl langsam einröhren. Honig-Senf-Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat geben oder in einem Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Salatdressing lässt sich auch hervorragend in einem Einmachglas zubereiten, dafür solltest du einfach alle Zutaten in ein Einmachglas (250ml) geben, verschließen und gut schütteln. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich das Dressing ca. 1 Woche.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 493 kcal |
| Kohlenhydrate  | 23 g     |
| Eiweiß         | 1 g      |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 45 g     |