



Honig-Senf-Dressing

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
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 einrühren. 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