



Vinaigrette

 Dauer
10 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Senf	1 TL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	0.5 TL
Olivenöl	4 EL

Zubereitung

In einer Schüssel Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich der Zucker löst. Olivenöl langsam unterschlagen, bis das Dressing bindet.

Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit grünen Salatblättern oder einem gemischten Salat vermengen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Verfeinere die Vinaigrette nach Belieben mit gehackten Kräutern oder Schalotten. Zutaten in ein Glas mit dicht schließendem Deckel geben und durch kräftiges Schütten mischen. Im geschlossenen Glas ist die Vinaigrette einige Tage im Kühlschrank haltbar.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	357 kcal		
Kohlenhydrate	3 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g	Fette	39 g