



Rezepte > Sauce

Vinaigrette Grundrezept

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. In einer Schüssel Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich der Zucker löst. Olivenöl langsam unterschlagen, bis das Dressing bindet.
2. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit grünen Salatblättern oder einem gemischten Salat vermengen.

Guten Appetit!

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	243 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	26 g