



Apfel-Rosmarin-Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Zu Blatt uns Gemüsesalaten

Zutaten

- Für 250 ml:
- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml Honig
- 4 EL Weißweinessig
- 1 EL Balsamessig
- 50 ml geschmackneutrales Öl
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Apfelsaft mit Honig, Weißwein - und Balsamessig, Öl und Olivenöl verrühren.

Schritt3

1/2 Knoblauchzehe und den Rosmarin Zweig zugeben, salzen und pfeffern, Kalt stellen, 2 Stunden ziehen lassen. Knoblauch und Rosmarin entfernen, vor Verwendung noch einmal aufschütteln.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** äpfel, rosmarin, salat, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-rosmarin-vinaigrette/>