

Balsamico-Honig-Senf-Dressing



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Leckerer **Balsamico-Honig-Senf-Dressing** mit **Balsamico di Modena, Honig und Dijon Senf** - Fertigdressing und Fix-Produkte waren gestern. Mit diesem Rezept sind sie genauso fix fertig! Ab nun gilt die Ausrede nicht mehr, dass es so schwierig sei, ein leckeres Salatdressing hinzubekommen - und Zutaten müssen auch nicht extra gekauft werden. Das Dressing schmeckt außergewöhnlich erfrischend und ist ein Allrounder. Kaum zu glauben, aber 5 Minuten reichen vollkommen aus, um das leckere Balsamico-Dressing mit Senf und Honig vorzubereiten. Nach Belieben kann das Multifunktionsstalent-Dressing, das zu allerlei Salaten super passt, mit frischen Kräutern, Zwiebeln und gerösteten Kernen ergänzen kann.

Zutaten

- 50 ml Walnussöl, Olivenöl, oder Traubenkernöl Chilipulver aus der Mühle
- 50 ml Balsamico
- 2 TL Dijonsenf
- 2 TL flüssiger Honig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Balsamico, Honig, etwas Chilipulver, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Nach und nach das die Öle mit dem Schneebesen unter schlagen, nachschmecken.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Schnelle Rezepte, Soßen **Tags:** einfach und schnell, leicht, unkompliziert, unproblematisch, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balsamico-honig-senf-dressing/>