Basilikum Dressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 4m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 6m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '6', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '4m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu frischen, fruchtigen Salaten aber auch zu Mozzarella oder Feta

Zutaten

- 1/2 Bund frischer Basilikum, gezupft, gehackt oder in feinen Streifen
- 2 El Weisswein Essig
- 3 El Orangensaft
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Essig, Orangensaft, Olivenöl und das gehackte Basilikum verrühren und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-dressing/