



Feigevinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt wunderbar zu Blattsalaten wie Frisèe, aber auch zu kaltem Fleisch

Zutaten

- 3 reife, aber noch feste Feigen
- 2 EL Weißwein
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Feigensenf
- 1 TL scharfer Senf
- 4 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Feigen halbieren und das Fruchtfleisch heraus nehmen. Salzen, pfeffern und mit dem Stabmixer und dem Weißwein, Weißweinessig, Feigen Senf, Senf und Olivenöl fein pürieren, nachschmecken.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** blattsalat, feigen, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigevinaigrette/>