

French Dressing

- **Küche:** Französisch
- **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' : '' });
```

Der französische Klassiker, lecker für frische Blattsalate und vieles mehr

Zutaten

- 1 Eigelb
- 2 Tl scharfer Dijon Senf
- ½ klein gewürfelte Knoblauchzehe
- 3 El weißer Balsamico
- 1/8 l Olivenöl
- Etwas Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eigelb mit dem Senf, dem Balsamico, Knoblauch, Meersalz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren.

Schritt2

(Geht auch mit dem „Zauberstab“)

Schritt3

Zunächst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl das Öl dazu geben, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist, noch einmal nachschmecken.

Schritt4

Gern gebe ich in meinen French Dressing zur geschmacklichen Abrundung etwas Honig.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen **Tags:** dressing, klassiker, salat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/french-dressing/>