

Himbeer - Vinaigrette mit Zitronenmelisse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Für edle Blattsalate, zu Fisch, Jakobsmuscheln, Wild und hellem Fleisch

Zutaten

- 125 g frische Himbeeren (Geht auch mit T. K. - Himbeeren)
- 1 El gehackte Zitronenmelisse
- 3 El Himbeeressig
- Saft 1/2 Zitrone
- 3 El trockener Weißwein
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- Etwas Zucker nach Geschmack
- 1 Spur weißer Pfeffer, 1 Prise Salz,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Himbeeren von der Blüte befreien, einige besonders Schöne für die Garnitur zurück lassen.

Schritt2

Die größere Menge mit Zucker, (nach Reifegrad) Zitronensaft, Senf und Weißwein mittels Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt3

Die Zitronenmelisse und die zurück gelassenen Himbeeren dazu geben und ca. 1 Stunde durchziehen lassen und mit Anrichten. mit

Rezeptart: Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-vinaigrette-mit-zitronenmelisse/>