



Himbeervinaigrette mit Vanille und Basilikum

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

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

Edel, fruchtig, vielseitig , lecker

Zutaten

- 100 g Frosthimbeeren
- 30 g Zucker
- 1/2 längs halbierte Vanilleschote
- 1 Tl l Dijon Senf
- 5 El Himbeeressig oder weißer Balsamico
- 50 ml Geflügelbrühe
- 50 ml gutes Traubenkernöl
- 50 ml gutes Walnussöl
- 1/2 Bündchen. Basilikum, gewaschen und abgetropft
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle, ev. eine Prise Zucker oder Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Himbeeressig, die aufgetauten Himbeeren, dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen.

Schritt3

Abgedeckt mit dem grob gehacktem Basilikum im Kühlschrank

Schritt4

2 Stunden ziehen lassen.

Schritt5

Danach den Basilikum entfernen und die Geflügelbrühe und den Senf verrühren. Das Traubenkernöl und das Walnussöl nach und nach unterrühren, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** balsamico, basilikum, himbeeren, traubenkernöl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeervinaigrette-mit-vanille-und-basilikum/>