



Meerrettich - Vinaigrette

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Passt gut zu Salaten, gebratenem oder gekochtem Rindfleisch aber auch zu geräuchertem Fisch

Zutaten

- 4 El weißer Balsamico
- 1 Tl scharfer Senf
- 1 El Meerrettich(Aus dem Glas oder der Tube)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 kleine Prise Zucker
- 6 Esslöffel Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Balsamico, Senf und Meerrettich verrühren, würzen und mit einem Schneebesen das Olivenöl unter heben.

Rezeptart: Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/meerrettich-vinaigrette/>