

Passionsfrucht - Vinaigrette

- **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 zu fruchtigen Salaten mit Meeresfrüchten

Zutaten

- 30 ml Olivenöl
- 20 ml Aceto Balsamico
- 20 ml Sherry Essig
- 3 Passionsfrüchte
- 3 EL Passionsfruchtsaft
- 1 Orange
- 1 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Passionsfrüchte und die Orange entsaften, erhitzen, auf die Hälfte reduzieren; das Eigelb dazu geben.

Schritt2

Mit dem Schneebesen etwas weiter schlagen. Den Sherry, Sherry - Essig und Passionsfruchtsaft dazu geben, salzen, pfeffern und das Olivenöl unter mixen.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** einfach, schnell gemacht

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