



Ravigote - Vinaigrette

- **Portionen:** 2-3
- **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' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Zu gekochtem Fleisch, Fisch, Eier- oder Wurstsalat, zu Spargel oder auch dick auf knusprigem Brot

Zutaten

- 50 g Schalotte, in Würfelchen
- 50 g Gewürzgurke oder Cornichons in Würfelchen
- 40 g Kapern, gewässert, gehackt
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 2 Estragon Zweige, gezupft, gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 El Weißwein Essig
- 1 Tl. Dijon - Senf
- 3 El Olivenöl
- 1 El Walnußöl
- Salz, schwarzer Pfefferaus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten mit dem Senf, Weißwein Essig und den Gewürzen verrühren und mit den Ölen zu einer sämigen Emulsion aufziehen, aufrühren. Die Kräuter, Kapern und Gurkenwürfelchen unterheben, nachschmecken.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** auf knusprigem brot

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