



Sherry - Walnuss - Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Passt z. B. zu Feld - oder Frisèe Salat und Edelschimmel Käse

Zutaten

- 4 El Sherry
- 2 El Balsamico
- 8 El Walnussöl
- 1/2 Tl Senf
- 4 El Walnusskerne
- Etwas Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Senf mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und nach und nach das Walnussöl unter schlagen. Die Walnüsse in einer kleinen Stiepfanne mit 1 Tropfen Öl anrösten, auf Küchenkrepp abkühlen lassen und grob hacken.

Schritt2

Zum Dressing geben, etwas durchziehen lassen, nachschmecken

Rezeptart: Vinaigrette

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