

Universal Salatdressing



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische Blatt- oder Gemüsesalate bekommen doch erst durch ein saftiges Salatdressing ihre individuelle Note. Am bekanntesten ist wohl die Vinaigrette, die man in vielen Varianten zubereiten kann. Hier nun ein Rezept für einen echten „Allrounder“, mit vielen Kräutern wie Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Dill, fein gehackten Zwiebeln und Kapern. Dieses Dressing eignet sich sowohl für „klassische“ Blatt- und Gemüsesalate, als auch Nudel- und Reissalate. Die feine Kräuternote schafft eine perfekte Balance zwischen süß, sauer und pikant.

Zutaten

- 1 Tl Honig
- 1 Tl scharfer Senf
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 El weißer Balsamico
- 1 Msp. Cayenne
- 3 El lauwarmes Wasser
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 4 - 5 El gutes Olivenöl

- 3 El frische o. g. Gartenkräuter, TK ital. Kräuter, bzw. Kräuter der Provence oder das hausgemachte Gekonntgekocht Kräuter Pesto
- Knöblauchalz, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das lauwarme Wasser in einer Salatschüssel mit dem Honig, Senf, Zitronensaft und Abrieb, Cayenne und Balsamico verrühren und herzhaft abschmecken.

Schritt2

Mit dem Schneebesen das Olivenöl nach und nach dazu geben, bis sich eine leichte Bindung ergibt. Die Schalotten und die Kräuter dazu geben, nachschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Blattsalate mengen oder über die Gemüse geben und etwas durchziehen lassen.

Rezeptart: Salatrezepte, Salatsoßen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/universal-saladdressing/>