

# Vinaigrette

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine klassische Vinaigrette. Der Klassiker passt wunderbar zu Blattsalaten und verleiht ihnen eine feine Würze.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Orangensaft
- 2 TL Honig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL gehackte Kräuter z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon

## Wie bereite ich eine leckere Vinaigrette zu?:

### 1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel hacken.

### 2 Vinaigrette zubereiten:

Senf, Essig, Orangensaft, Honig und Gewürze mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Öl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer evtl. nochmals abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter und Zwiebelwürfel unter das Dressing rühren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich ein gekochtes Ei (nur das Weiße vom Ei, fein gehackt) mit in das Dressing geben.
- Statt Kräuter kann auch klein geschnittener Porree (Lauch) in das Dressing gegeben werden.
- Statt Essig kann auch Zitronensaft verwendet werden.
- Vinaigrette bedeutet übersetzt Essig. Diese Vinaigrette passt hervorragend zu Kopfsalat, Feldsalat und Co.