MEIN GENUSS



Balsamico-Dressing



It’s a match!

It`s a match! Unser Basilikum gerebelt ist ein echter Klassiker unter den Küchenkräutern und ein Muss für die mediterrane Küche!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Balsamico Essig und Olivenöl mit einem Schneebesen sämig rühren.
2. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.
3. Das Balsamico-Dressing etwas Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr kühl stellen.
4. Das Dressing erst kurz vor dem Servieren auf dem Salat verteilen, damit dieser knackig bleibt.
5. Das fertige Balsamico-Dressing kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zutaten

4 EL Balsamico Essig (dunkel)
6 EL Olivenöl
1 TL Knoblauchpulver
1 EL Basilikum gerebelt
1 EL Petersilie
Salz
Bunter Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 16.05.2027.