



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 20.11.2026.