



## **Balsamico-Dressing**

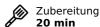


## It's a match!

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







## **Zubereitung**

- Balsamico Essig und Olivenöl mit einem Schneebesen sämig rühren.
- Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.
- Das Balsamico-Dressing etwas Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr kühl stellen.
- Das Dressing erst kurz vor dem Servieren auf dem Salat verteilen, damit dieser knackig bleibt.
- 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 03.05.2026.