MEIN GENUSS



Salatdressing mit Kräutern der Provence



It’s a match!

It´s a match! Unsere Kräuter der Provence und unser Balsamico und Olivenöl Set kreieren einen perfekten Dressing!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst stellst du einen Messbecher bereit, damit du das Dressing einfach anrühren kannst. Vermeide es, einen Mixer zu benutzen. Der Grund dafür: Olivenöl kann durch eine zu lange andauernde Verarbeitung mit dem Mixer Bitterstoffe entwickeln.
2. Dann gibst du zuerst den **Balsamicoessig** in das Gefäß und verrührst den Essig mit einem Esslöffel unserer Gewürzmischung **Kräuter der Provence**. Ob du roten oder weißen Balsamicoessig verwendest, ist alleine von deinem Geschmack abhängig.
3. Erst dann rührst du das **Olivenöl** vorsichtig unter. Durch diese Reihenfolge verbinden sich die Kräuter zuerst ideal mit dem Essig, bevor sie mit dem Öl in Berührung kommen und ihr Aroma komplett entfalten.
4. Mit **Salz** und **Pfeffer** schmeckst du dein Dressing ab. Du mahlst den Pfeffer frisch in der Pfeffermühle oder zerstößt einige Pfefferkörner in einem Mörser, um noch mehr Aroma aus den kleinen Perlen heraus zu kitzeln. Dein Dressing mischst du noch einmal mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut durch.
5. Abschließend süßt du dein Dressing mit etwas Honig oder Dattelsüße. Beide Zutaten sind eine leckere Zuckeralternative, die den Geschmack des Dressings zusätzlich mit ihrem eigenen Aroma verstärken.

Zutaten

3 EL Balsamicoessig, weiß oder rot
3 EL Olivenöl
1 EL Kräuter der Provence
1 Prise **Pfeffer**, frisch gemahlen oder im Mörser zerstoßen
1 Prise **Salz**
Dattelsüße oder Honig

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 19.05.2027.