| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 10 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# MODERNE VINAIGRETTE




## KURZ VORGESTELLT

Ein selbstgemachtes Salatdressing schmeckt besser, besonders mit guten Zutaten. Die Bouillon macht die Sauce gehaltvoller, eine Prise Curry würzt subtil, und der Ahornsirup gibt den letzten Schliff.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 EL | Aceto balsamico | 1 | Frühlingszwiebel |
| 6 EL | Sonnenblumenöl | 6 | Getrocknete Tomaten |
| 1 TL | Ahornsirup | 1 | Gewürzgurke |
| 4 EL | Gemüsebouillon, abgekühlt | 1 Pr | Currypulver |
| 1 EL | Grobkörniger Senf | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Essig und Öl vermischen. Mit Ahornsirup, Bouillon und Senf verrühren.
2. Frühlingszwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken fein würfeln und zur Essig-Öl-Mischung geben. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine halbe Stunde ziehen lassen und umrühren.

Rezept: Rahel Koerfgen. Schweiz am Wochenende, 26. 5. 2018 - Foto: compactcook.com