

AUFWAND  
**klein**KOCHDAUER  
**10 Min.**SAISON  
**ganzjährig**HERKUNFT  
**Frankreich**

## MODERNE VINAIGRETTE



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

### 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.