AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Europa

VINAIGRETTE



Rezept: kochbar.de, 2. 4. 2020 - Foto: Dieter Kuhn

KURZ VORGESTELLT

Die Sauce würzt nicht nur jede Art von Salat und Vorspeise, sondern wertet auch aufgeschnittene Resten zu einem kalten Gericht auf. Ein milder Essig und ein hochwertiges Olivenöl garantieren eine erstklassige Vinaigrette.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.5	Zwiebel, fein gehackte	1 TL	Senf
4 EL	Essig	12 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken und in ein grösseres Schraubglas geben. Essig, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und erstmals gut schütteln.
2. Nun das Olivenöl eingiessen und nochmals kräftig schütteln.

TIPP: Eine leichtere Vinaigrette entsteht durch einen teilweisen Ersatz des Olivenöls durch Gemüsebouillon, weitere Varianten durch die Zugabe von fein gehackten Küchenkräutern. In einem Schraubglas hält sich die Vinaigrette gekühlt 2 Wochen.