

ZUTATEN:

1/2 Bund Schnittlauch oder andere Kräuter
1 Stk Knoblauchzehe
2 TL (Kräuter) Salz
20 g Zucker
10 g Senf
280 g Wasser
120 g weißer Balsamico oder Kräuternessig
100 g neutrales Öl (zB Rapsöl)

Dressing auf Vorrat
selbstgemacht



ZUBEREITUNG:

- Kräuter und Knoblauchzehe 3 Sek./Stufe 5 mixen
- Salz, Zucker, Senf, Wasser und Essig hinzufügen und 10 Sek./Stufe 8 mixen
- Füge das Öl hinzu und bei 20 Sek./Stufe 9 emulgieren lassen
- Das Dressing in ein sauberes Gefäß abfüllen.

TIPP:

- Das Dressing haltet sich ca. 1-2 Wochen im Kühlschrank



KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at