



Honig-Senf-Dressing

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 5 Min.

pro Portion: 704 kJ, 168 kcal, 7,85 g Kohlenhydrate, 0,26 g Eiweiß, 15,1 g Fett, 0,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Laktose
frei

schnell

veggie

Zubereitung

Honig-Senf-Dressing ist ein wahrer Allrounder, denn es passt nicht nur super gut zu herbstlichen Salaten, sondern macht sich auch hervorragend zu Brot oder sogar zu Fisch, wie zum Beispiel gebratenem Lachs. Außerdem ist das Dressing eine tolle laktosefreie Alternative zum klassischen Joghurt- oder French-Dressing.

Step 1:

Zuerst verrührst du den Weißweinessig mit dem Wasser, dem Senf und dem Honig mit einem Schneebesen. Dann das Öl langsam einrühren, dabei ständig weiter rühren, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Step 2:

Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

Menge

3 EL	Weißweinessig
1 EL	Wasser
2 TL	Senf
2 EL	Honig
5 EL	geschmacksneutrales Öl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen