

Vinaigrette mit Brombeer Essigcreme

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

30 ml Brombeer Essigcreme
90 ml Haselnussöl oder Hanföl oder
Aprikosenkernöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Brombeer Essigcreme mit einem Öl Ihrer Wahl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fruchtige Vinaigrette passt perfekt zu Blattsalaten.

Hinweise

Mit den feinen Essigcremes und mühlenfrischen Ölen lässt sich eine Vinaigrette in unendlichen Variationen zubereiten. Das Grundrezept ist ganz einfach: 1 Teil Essig, 3 Teile Öl sowie Salz und Pfeffer nach Belieben.