

Vinaigrette mit Orange Essigcreme

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

30 ml Orange Essigcreme
90 ml Walnussöl oder Senföl oder
Macadamianussöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

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

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.