

Mittelmeer-Vinaigrette

Saucen&Marinaden » Dressing

Zutaten (4 Personen)

- » 1EL weißer Balsamico Essig
- » 3EL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 6EL Olivenöl
- » Petersilie
- » Schnittlauch
- » Basilikum

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Essig mit Zitronensaft mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Olivenöl unterschlagen. Petersilie und Basilikum fein hacken und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter unterheben und alles ca. 5min ziehen lassen.

Nährwerte: 140kcal pro Portion

angelegt am: 10.10.2002

Rezept-Nr: 188

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke