

# 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