

Vinaigrette

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißweinessig	40 ml
Knoblauchzehen	1 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	80 ml
Scharfer Senf	2 EL (Esslöffel)
Salz	1 TL (Teelöffel)
Feinkristallzucker	2 TL (Teelöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Speiseöl / Öl	40 ml

Zubereitung:

Öl, Essig und Wasser in ein Gefäß geben. Knoblauch pressen und dazu geben. Senf, Salz, Zucker, klein geschnittene Zwiebel und Petersilie beimengen. Durchmischen... fertig!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-310-Vinaigrette.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at