

SALAT Vinaigrette



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

6 EL Balsamico, weiß

9 EL Olivenöl

50 -80 gr geriebener Parmesan

1 ½ TL Salz

1 TL Honig

3 TL Dijon-Senf, mittelscharf

18 EL Wasser

3 TL Gemüsebrühepulver

1TL Umami Gewürz

3TL Joghurt

Pfeffer, schwarz

(Optional) 3 kleine Schalotte(n), in kleinen Würfelchen

(Optional) TK Italienischen Kräutern

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in ein Gefäß füllen und mit dem Zauberstab vermischen/ zerkleinern. Dann mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

Kann anschließend mit TK Italienischen Kräutern verfeinert werden.

Die Soße ist süß-sauer. Wer es gerne etwas süßer mag, nimmt etwas mehr Honig oder Zucker.

Passt super zu Blattsalaten.

