

French Dressing mit Borretsch



(c) Margit Gietler/mmg-design


ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 EL Rotweinessig
1 EL Apfelessig
1 TL Senf
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Prise Zucker,
etwas Wasser

ZUBEREITUNG DES FRENCH DRESSING

Essig, Wasser, Senf und Gewürze glatt verrühren, tröpfchenweise Öl einmengen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Dieses Dressing kann in größeren Mengen vorbereitet werden und hält im Kühlschrank lange frisch.

Borretsch Blüten sind eine nette Dekoration für bunte Sommersalate.



Wir wünschen
guten Appetit!

