



Kräuter-Vinaigrette

Zutaten:

2 EL gehackte Kräuter (Blatt Petersilie, Kerbel, Dill, Zitronenthymian)
2 EL feine Schalottenwürfel
1 TL mittelscharfer Senf
3 cl Obstessig
3 cl Raps- oder Olivenöl extra Vergine
6 cl weißer Traubensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer fein abschmecken.
Auf Wunsch und nach Gusto mit gehackten Kapern, Essiggurken, gehacktem Ei oder Sardellen verfeinern.
Geeignet als Salatmarinade zum Marinieren von Rindfleisch und Wurstsalaten, sowie Pilz- und Gemüsesalaten.

Zubereitungszeit ca. 5 Minuten