



Vinaigrette

- 1 TL Senf
- 2 EL Weissweinessig
- 4 EL Rapsöl oder Olivenöl
- 1 EL Wasser
- 1 Schalotte
- 4 Zweiglein Dill
- 4 Zweiglein glattblättrige Petersilie
- 0.5 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Und so wirds gemacht:

- Senf, Essig, Öl und Wasser verrühren. Schalotte schälen, fein hacken. Dill, Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, alles begeben, verrühren, Vinaigrette würzen.

Zusatzinformationen

- Ergibt ca. 1 1/2 dl
- Tipp: 1 TL flüssiger Honig unter die Sauce mischen.