

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Trüffel-Öl Vinaigrette

Zubereitungszeit: 3 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 6 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Trüffel-Öl Vinaigrette

Trüffel-Öl Vinaigrette

2 Esslöffel Trüffel-Öl

1 Teelöffel Senf

2 Esslöffel weißer Balsamico

1 Prise(n) Salz und Pfeffer

Schnittlauch nach Belieben

Trüffel-Öl Vinaigrette

1. Das Gewürzöl wird mit dem Senf, weißen Balsamico Essig, ein wenig Zucker oder Honig sowie Salz und Pfeffer verrührt und mit frischem Schnittlauch abgeschmeckt.

2. Passt perfekt zu nussigen Salaten wie Feldsalat oder Rucola. Sonnengereifte Tomaten geben dem Salat noch einen fruchtigen Touch und runden ihn ab. Das ist Genuss pur.