French Dressing

Dressing für Blatt-Salate.

Zutaten

Menge
Zutat
1
Knoblauchzehe
2
Eidotter (Eigelb)
2 EL
Senf Estragon
100 ml
Gemüse Fond
1 EL
Zitronensaft
2 TL
Kristallzucker
8 EL
Öl pflanzlich
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Dressing (15 Minuten)
☐
1.

1 1Knoblauchzehe schälen und vierteln und in einen hohen Becher geben. Dazu nun
2 2Eidotter (Eigelb)
2 EL 2Senf Estragon
100 ml 100Gemüse Fond
1 EL 1Zitronensaft und
2 TL 2Kristallzucker geben und mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach bis zu
8 EL 8Öl pflanzlich zugeben und weiter mixen. Das sämige Dressing mit
1 Prise 1Salz und

1 Prise 1Pfeffer abschmecken.

Tipp

Anstelle von Zitronensaft kann man auch etwas Essig verwenden.

- Dressings, Marinaden, Saucen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste