



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)

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

Tipp

Anstelle von Zitronensaft kann man auch etwas Essig verwenden.



Dressings, Marinaden,
Saucen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
10 Minuten
- **Preiskategorie**