



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**