

Salatdressing by Andy

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 2 Portion(en)

Zubereitungszeit: 25 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
3	Esslöffel Zucker
4	Esslöffel Essig am besten Kattus Weißweinessig
5	Esslöffel Frische Kräuter je 5 Esslöffel (Schnittlauch / Petersilie)
1	Stück Knoblauch, frisch gepresst (1 Zehe)
1	Esslöffel Zitronensaft
1	Teelöffel Maggi - Gewürz
1	Prise Pfeffer & Salz nach Geschmack (aber nicht zu viel)
100 Milliliter	Olivenöl (max. 100) je nach Geschmack
1	Teelöffel Mittelscharfer Senf (Develey)

Zubereitung

Alle Zutaten ordentlich verrühren und für ca. 1 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Danach über den Salat geben. Schnell zubereitet und schmeckt super zu allen möglichen gemischten Salaten, sowie zu Blattsalat.