

Salatdressig - eure Tipps!

Beitrag von „alias“ vom 16. Februar 2006 21:04

Basisrezept:

Man nehme eine Tasse.

Gebe hinein:

3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl

3 Esslöffel weißen oder roten Balsamico-Essig (je nach Salat)

3 Esslöffel Wasser

1 Viertel Teelöffel Salz

reichlich frisch gemahlene schwarzen oder bunten Pfeffer

Man nehme eine Gabel, mische das Ganze in der Tasse gründlich zu einer Emulsion und gebe es über den Salat.

Variation: Saft einer halben Zitrone hinzugeben.

Passend für so ziemlich jeden Salat.

Je nach Jahreszeit oder Gelegenheit sind folgende frisch geschnittenen Gewürzpflanzen ein Genuss am Salat:

- reichlich Schnittlauch

oder

-reichlich Zitronenmelisse und frischer Pfefferminz

-fein geschnittene Lauchzwiebeln

Variation für Gelbe-Rüben-Salat:

Gelbe Rüben mit der Küchenmaschine fein zerspanen

Basisrezept wie oben.

Dazu etwas Sahne und

1 gestrichener Teelöffel Zucker