

Rezept

# Vinaigrette mit Zitrone & Senf

Ein Rezept von Vinaigrette mit Zitrone & Senf, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Rotweinessig	<b>1-2 EL</b> Zitronensaft
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2 TL</b> grober Senf	<b>1-2 TL</b> Dijon-Senf
<b>1 gute Prise</b> Zucker	<b>8 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Rotweinessig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, beide Senfsorten und Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen gut verrühren, bis sich Salz und Zucker vollständig gelöst haben.
- 
2. Das Olivenöl unterrühren, bis eine glatte, cremige Sauce entstanden ist.