

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.