

Apfel Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

- 400 ml Apfelsaft
- 1.5 EL Apfel Balsamessig
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL getrocknete grüne Pfefferkörner
- 2 EL Haselnussöl geröstet oder Haselnussöl nativ
- 1 EL Aprikosenkernöl
- 1 Prise Meersalz



Zubereitung

Apfelsaft aufkochen, in etwa 10 Minuten auf 150 ml einkochen, dann abkühlen lassen. Apfel-Balsamico mit Ahornsirup verrühren. Grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen, Salz und Apfelsaft zugeben und verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen.

Hinweise

Tipp: Besonders lecker zum Beispiel zu Feldsalat mit geräucherter Forelle oder Steinpilzen.