

Fruchtige Vinaigrette mit Essigcreme

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 30 ml Dattel Essigcreme oder Granatapfel Essigcreme
- 90 ml Arganöl oder Senföl oder Kerniges Salatöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Dattel oder Granatapfel Essigcreme mit einem Öl Ihrer Wahl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette passt perfekt zu Blattsalaten, Tomate-Mozzarella und mediterranen Salaten mit Feta.

Hinweise

Mit den feinen Essigcremes und mühlenfrischen Ölen lässt sich eine Vinaigrette in unendlichen Variationen zubereiten. Das Grundrezept ist ganz einfach: 1 Teil Essig, 3 Teile Öl sowie Salz und Pfeffer nach Belieben.