ITALIENISCHES DRESSING

Zutaten

Ergibt ca. 700 ml
Zubereitungszeit: 10 Minuten

1 EL Zwiebelkonfit (von Le Saucier)
100 ml dunkler Balsamicoessig
2 EL Rotweinessig
3 EL weisser Balsamicoessig
150 ml Geflügel- oder Gemüsebouillon
2 EL Honig
2 TL feiner Senf
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
200 ml Sonnenblumenöl
150 ml Olivenöl
5 frische Basilikumblätter
2 Zweige frischer Majoran, gezupft

Zubereitung

Zwiebelkonfit, alle Sorten Essig, Bouillon, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Stabmixer weiterlaufen lassen und zuerst das Sonnenblumenöl, dann das Olivenöl langsam dazugiessen. Basilikum und Majoran zugeben und nochmals mixen, bis die Kräuter püriert sind.

Tipp

Das Dressing kann mit diversen frischen Kräutern wie Schnittlauch, Petersilie und Oregano oder mit Schalotten verfeinert werden.

Lagerung

Das Dressing in saubere, heiss ausgespülte Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor Gebrauch gut schütteln. Das Dressing ist im Kühlschrank ca. 20 Tage haltbar.

Noser-Inox AG
CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12
Fax +41 56 496 58 66

www.noser-inox.com
info@noser-inox.com