



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.