

Klassische Vinaigrette

Zutaten für etwa 2 Portionen

- 1 kleine Zwiebel (z.B. Schalotte)
- 2 EL Weißweinessig | alternativ: 2 EL Apfelessig
- 1 TL Dijon-Senf | alternativ: 1 TL mittelscharfer Senf
- 4 EL Öl (z.B. Olivenöl oder Rapsöl)
- 1-2 Spritzer Agavendicksaft
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL fein gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch oder andere), frisch oder getrocknet

Hilsmittel

- Küchenmesser
- Schneideunterlage
- Rührschüssel
- Schneebesen oder Schraubglas mit Deckel

Abkürzungen: EL = Esslöffel | TL = Teelöffel

Zubereitung



1. Zwiebel vorbereiten: Die kleine Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Vinaigrette zubereiten: Weißweinessig, Dijon-Senf, Öl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen aufschlagen. Gewürfelte Schalotten und Kräuter unterrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Anstelle des Schneebesens kannst du alle Zutaten in ein Schraubglas füllen, mit einem Deckel verschließen und gut durchschütteln.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Die klassische Vinaigrette ist etwa 2 bis 4 Tage haltbar.
- Sie sollte verschlossen (z.B. in einem Schraubglas) im Kühlschrank aufbewahrt werden.