



# Klassische Vinaigrette

## ZUTATEN 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

## 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.

