

Amphote e.K.

Himbeer-Dressing

Für das Dressing (für 4 Portionen)

5 EL Feinschmecker-Walnussöl, oder
Walnussöl

4 EL Himbeer- Balsam o. Aperitif-Essig

1 TL Senf,

1 TL Honig (optional)

Zubereitung:

Salz und Pfeffer, etwas Petersilie

Den Balsamico mit dem Senf gut

verrühren. Mit Salz, Pfeffer und

Kräuter nach Wahl würzen. Das

Walnussöl zugeben und mit einem

Schneebeesen kräftig unterschlagen.

Die restlichen Zutaten zufügen,

unterrühren. Je nach Geschmack

herzhaft abschmecken.

Passt zu Blattsalat, Feldsalat,

Rucola, Lollo Rosso oder

gemischter Salat. Dazu passen

auch geröstete Pflanzkerne oder

Nüsse!

