

HIMBEER VINAIGRETTE

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

3 EL Himbeeressig

6 EL kaltgepresstes Walnussöl

Salz

Pfeffer

1 TL Liebstöckel / Kerbel fein gehackt

je nach Jahreszeit und Geschmack



Zubereitung

Den Essig mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackten Kräuter zufügen. Achtung noch kein Öl hinzugeben. Das "fast" fertige Dressing über den Salat geben und gut durchmengen. Erst jetzt die 6 EL kaltgepresstes Walnussöl über den Salat träufeln und nochmals gut vermengen.

Hintergrund: Die Zugaben eines Öles als letzte Zutat des Salates verhindert ein zu frühes Benetzen der Salatblätter mit Öl. Dadurch würden die Gewürze so wie der Essig an dem Ölfilm herunterlaufen und das Salatblatt nicht erreichen. Gibt man das Öl als letzte Zutat hinzu sind die Gewürze und der Essig bereits an den Salatblättern und das Öl tut seine Aufgabe den Salat mit einem feinen Walnussaroma abzurunden.

GUTEN APPETIT!