

# DAS BESTE ITALIAN DRESSING SELBST ZUBEREITEN - TIPPS UND TRICKS

Zubereitungszeit: 20 Min. | 600 ml Dressing



Das Italian Dressing ist wunderbar einfach herzustellen. Es ist der perfekte Begleiter für Salate und schmeckt im Sommer besonders gut. Das Dressing lässt sich gut auf Vorrat im Kühlschrank lagern.

## Schritt 1

Schalotten und Knoblauch schälen. Beides in kleine Würfel schneiden. Knoblauch mit etwas Salz bestreuen und mithilfe des Messerrückens zu einem Püree zerdrücken.

## Schritt 2

Pfanne auf den Herd stellen und einen Schuss Olivenöl hineingießen. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und auf kleiner Hitze langsam anschwitzen. Währenddessen Oregano von den Stängeln abzupfen und mit dem Messer kleinschneiden. Wenn die Zwiebeln weich sind, Hitze runterdrehen und Oregano dazugeben. Alles gut verrühren.

## Schritt 3

Knoblauch und Schalotten in eine Salatschüssel umfüllen. Rotweinessig, mittelscharfen Senf und Honig dazugeben. Alles großzügig salzen und pfeffern. Danach mithilfe eines Schneebesens die Gewürze auflösen. Anschließend unter ständigem Rühren das Olivenöl einträufeln lassen. So lange rühren, bis das Dressing emulgiert und cremig wird. Alternativ kann ein Pürierstab benutzt werden.

## Schritt 4

Basilikum kleinschneiden und zu dem Dressing geben. Fertig ist das leckere Italian Dressing. Dieses in ein sauberes Schraubverschlussglas abfüllen und im Kühlschrank lagern. Guten Appetit!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch

bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

### Tipps

Faustregel für eine gut funktionierende Vinaigrette: 1 Teil Essig, 3 Teile Öl.

Werden der Knoblauch und die Schalotte angeschwitzt, hält sich das Dressing später im Glas im Kühlschrank länger. Roher Knoblauch und rohe Schalotte oxidieren und schmecken nach ein paar Tagen nicht mehr so gut.

Dressing immer etwas überwürzen, damit es zum Salat nicht zu fad schmeckt.

Das Dressing schmeckt nach ein paar Tagen noch intensiver, da die Kräuter dann gut durchgezogen sind.

### Rezept für 600 ml:

- 1-2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- ein paar Zweige frischer Oregano (alternativ 1-2 TL getrockneter)
- 150 ml Rotweinessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1-2 TL Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 450 ml Olivenöl
- 5-8 Blätter Basilikum (auch sehr gut passt Thymian, habe ich hier aber nicht verwendet)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 3.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 16

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**[Mein Backbuch\\*:](#)**

**[Meine Feierabendküche\\*:](#)**

**[Mein vegetarisches Kochbuch:](#)**