

SALATDRESSING - AUS EINER VINAIGRETTE 3 VERSCHIEDENE DRESSINGS

Vorbereitungszeit: 15 Min. | ca. 400ml (Basis-Vinaigrette)



Die Basis Vinaigrette aus Essig und Öl ist super einfach und schnell herzustellen. Daraus lassen sich im Handumdrehen drei ebenso einfache und leckere Salatdressings zaubern. Selbstgemacht schmecken sie sehr viel

besser als gekauft und zudem lassen sie sich sehr gut auf Vorrat vorbereiten. Probiert es aus!

Schritt 1

Weißweinessig in ein Mixgefäß geben und mit Salz, Pfeffer, Senf und Honig gut würzen. Alles mit einem Pürierstab aufmixen. Anschließend Olivenöl hinzufügen und nochmals aufmixen, bis die Konsistenz deutlich dicker ist und sich alles miteinander verbunden hat. Fertig ist die Basis-Vinaigrette.

Schritt 2

Vinaigrette in Flaschen oder alte Marmeladengläser abfüllen und im Kühlschrank lagern. Dort hält sich das Dressing ein paar Monate.

Schritt 3

Für die Schnittlauch-Variante Schnittlauch sehr fein schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Kurz vor dem Anrichten mit etwas Basis-Vinaigrette übergießen. Fertig ist die Schnittlauch-Variante.

Schritt 4

Für die Schalotten-Variante Schalotte schälen und so klein wie möglich schneiden. Anschließend Olivenöl in einen [Topf*](#) geben und die Schalotten und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Danach Thymian hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze langsam anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Knoblauch und Kräuter entfernen und den Rest in eine kleine Schüssel füllen. Zuletzt mit etwas Basis-Vinaigrette übergießen und verrühren. Fertig ist die Schalotten-Variante.

Schritt 5

Für die Ingwer-Variante Ingwer auf einer Reibe in eine Schüssel reiben und die Sojasauce hinzufügen. Danach mit etwas Basis-Vinaigrette übergießen und durchmischen. Fertig ist die Ingwer-Variante.

* 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 Pfannen und Töpfe*

Salatdressing - Aus einer Vinaigrette 3 verschiedene Dressings

Tipps

Faustregel für Essig/Öl Dressings: 1 Teil Essig, 3 Teile Öl.

Das Salatdressing sollte bei der Zubereitung etwas überwürzt werden, damit man es auch noch dem anmachen mit Salat noch schmeckt.

Essig und Öl werden sich nach dem Abfüllen in den Flaschen/alten Marmeladengläsern evtl. wieder trennen. Vor Verwendung einfach das Gefäß schütteln, damit sich die beiden Zutaten wieder miteinander verbinden.

Gefäße nicht zu voll füllen, damit sich das Dressing noch durchschütteln lässt.

Der Salat sollte mit dem Dressing gut durchgemischt werden. Sollte er trotzdem zu fad schmecken, einfach etwas nachsalzen.

BASIS Vinaigrette (ca. 400ml):

- 100ml Weißweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

- 2 TL Senf
- 3 TL Honig (alternativ Agavendicksaft oder Ahornsirup)
- 300ml Olivenöl (man kann auch neutrales Speiseöl mit Olivenöl mischen, für einen milderen Geschmack)

Schnittlauch Variante:

- nach Belieben geschnittenen Schnittlauch dazugeben

Schalotten Variante:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian

Ingwer Variante:

- Ingwer (Menge nach Geschmack)
- 1 EL Sojasauce
- ggf. einen Schuss geröstetes Sesamöl

Wie gefällt dir das Rezept?

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

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 72

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

[Meine Feierabendküche*](#)