

Rezept Nr. 2: Balsamicodressing



Zutaten:

2 EL Essig
2 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Rapsöl
2 EL Olivenöl
½ EL Senf
25 g Zucker
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab gut mixen.

Norbert's Tipp:

Passt am besten zu Lollo Rosso, Ruccola oder Radicchio
Das Dressing zum Aufbewahren in eine Flasche oder Schraubglas füllen.
Im Kühlschrank gelagert hält es sich gut 1 Woche