Honig-Senf-Dressing

Zutaten

- 80 g Olivenöl (extra vergin von guter Qualität)
- 2 EL Balsamico-Essig (nehme ich in hell - Balsamico dunkel geht aber auch)
- 2 EL Senf (in der Familienküche nehme ich gern mittelscharfen Senf. Aber auch süßer Senf oder scharfer Senf funktionieren gut)
- 2 EL Honig (ideal ist flüssiger Honig von einem regionalen Imker)
- Salz
- Pfeffer

Honig-Senf-Dressing selber machen - so gehts:

1. Gib das Olivenöl mit dem Balsamico Essig, dem Senf und dem Honig in ein hohes Gefäß. Verrühre alles so lange, bis ein cremiges Dressing entstanden ist.
2. Schmecke das Honig-Senf-Dressing mit Salz und Pfeffer ab.
3. Bewahre das Dressing im Kühlschrank auf und verfeinere deine Salate damit nach Belieben. Es hält sich locker 1 Woche.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.