

Erdbeervinaigrette

2 dl Vinaigrette

Zubereitung: 10 Minuten

Zutaten

100 g Erdbeeren

70 g Balsamico weiss

30 g Rapsöl

1 El Honig

3-5 Blätter Basilikum

Erdbeeren waschen und rüsten

Alle Zutaten in einem hohen Becher mixen. Anschliessend die benötigte Menge Vinaigrette über den gewaschenen und gerüsteten Salat geben, umrühren und geniessen! Die restliche Vinaigrette kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tipp:

Vinaigrette schmeckt auch mit gefrorenen und aufgetauten Erdbeeren.



Quelle: Monika Tellenbach, Breiten-Hof