

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