

## KRÄUTER DRESSING

### DU BENÖTIGST

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, halbiert
- ca. 30 g gemischte Kräuter (Petersilie, Basilikum etc)
- ca. 15 g Schnittlauchröllchen
- 200 g Olivenöl
- 20 g Balsamico, hell
- 30 g Wasser
- Saft von 1 Zitrone
- ca. 25 g mittelscharfer Senf
- ca. 25 g Honig, flüssig
- 1-2 TL Salz (Menge nach Geschmack)
- ¼ TL Pfeffer
- ein paar rote Pfefferbeeren

### SO GEHT ES

- Knoblauch, Zwiebel und Kräuter in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Schnittlauchröllchen, Olivenöl, Balsamico, Wasser, Zitronensaft, Senf, Honig, Salz, Pfeffer, optional ein paar rosa Pfefferbeeren für **30 Sek./Stufe 4.5** verrühren

Das Dressing im Kühlschrank aufbewahren. Es kann sein, dass sich das Öl etwas absetzt, deshalb das Dressing vor dem Servieren kräftig schütteln