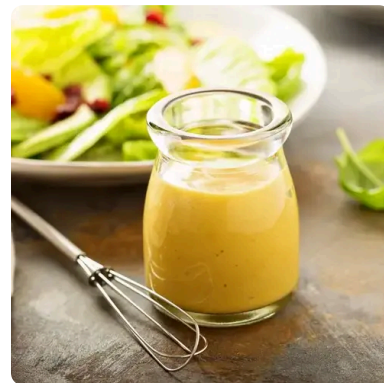


Honigsenf-Dressing für Salate & Bowls

Leckerer Dressing für euren Lieblingssalat oder eure Lieblingsbowl



 Teile auf Facebook



ZUBEREITUNGSZEIT

10 Min.



GERICHT

Dressing, Salat, Salatsoße

KÜCHE

Deutsch, Diverse, International



PORTIONEN

1 Portion

KOCHUTENSILIEN

- 1 Kleine Schüssel
- 1 Schneebesen

ZUTATEN

- 2 EL Ölmühle Bayreuth Bio Honigsenf
- 3 EL Ölmühle Bayreuth Bio Sonnenblumenöl
- 1 EL ezzich Bio Tomatenessig
- 1-2 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle (z.B. Bio Kampot Pfeffer)

ANLEITUNGEN

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben
2. Mit dem Schneebesen alles glatt rühren
3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen
4. Nochmal umrühren und abschmecken
5. Über den Salat oder die Bowl geben
6. Guten Appetit!



KEYWORD

Bowl, Dressing, Honig, Salat, Senf



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war