


Mariendistel-Dressing nach Ölmühlen-Art

Leckererer Dressing mit Bio-Mariendistelöl von der Ölmühle Bayreuth




 Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT
5 Min.


ZUBEREITUNGSZEIT
5 Min.

GESAMTZEIT
10 Min.


GERICHT
Dressing, Salat, Salatsoße

KÜCHE
Deutsch, Diverse, International


PORTIONEN
4 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Schraubglas

ZUTATEN

- 5 EL Bio-Mariendistelöl
- 2 EL Bio-Gewürzessig oder Apfelessig
- 2 TL Bio-Honig
- 2 TL Bio-Knoblauchsenf
- 1 TL Bio-Mariendistelmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

ANLEITUNGEN

1. Alle Zutaten in ein Schraubglas geben
2. Glas fest verschließen und kräftig schütteln, bis eine cremige Emulsion entsteht
3. 5 Minuten ziehen lassen und nochmals schütteln
4. Nach Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und abschmecken
5. Über den Salat oder die Bowl geben
6. Guten Appetit!


KEYWORD
Dressing, Mariendistel



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war