



Trüffel-Vinaigrette

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Senf	1 TL
Zucker	1 TL
Öl	3 EL
Trüffelöl	2 EL
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen

1. In einer Schüssel Essig, Salz, Senf und Zucker verrühren, bis sich der Zucker löst. Öle nach und nach langsam unterschlagen, bis das Dressing bindet.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Anschließend unter das Dressing rühren. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit grünen Salatblättern oder einem gemischten Salat vermengen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	435 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	45 g