

## Kräuter-Vinaigrette

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Essig (z. B. Balsamico-Essig)
- 2 EL heißes Wasser oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Senf
- 3-4 EL Raps- oder Olivenöl
- 4 EL frische gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Dill evtl. Zitronenmelisse)



(Foto: © Brett Mulcahy - Fotolia.com)

### Zubereitung:

- Zunächst den Essig mit der Gemüsebrühe, den Gewürzen und Kräutern verrühren.
- Zum Schluss das Öl mit einem Schneebesen unterrühren, sodass die Sauce eine cremige Konsistenz erhält.

### Varianten:

1. 1 TL Honig unterrühren.
2. Statt frische Kräuter können auch Tiefkühlkräuter verwendet werden.
3. 1-2 durchgedrückte Knoblauchzehen zugeben.
4. 1 Zwiebel fein hacken und zugeben.
5. Statt Essig kann auch Zitronen- oder Limettensaft verwendet werden.

### Passt gut zu:

- Blattsalaten
- Tomaten
- Paprika
- Möhren
- Rote Bete
- Gurken