

## Salatdressing für alle Fälle! Kräuter-Vinaigrette

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

80 ml Olivenöl  
80 ml Sonnenblumenöl  
1/2 Zitrone  
2 Teelöffel Rotweinessig  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
1 Teelöffel getrockneter Basilikum  
1/3 Bund Minze  
2 getrocknete Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Zucker  
Salz, Pfeffer

Der Klassiker, der zu allen leichten Blattsalaten passt: Eine Vinaigrette mit reichlich Oregano, Basilikum und Minze. Im Grunde kannst du aber nach Lust und Laune nehmen, was dein Kräuterbeet so hergibt. Und wenn frische Kräuter gerade aus sind, kannst du auch ruhig zur getrockneten Variante greifen.

- 1 -

Knoblauchzehe schälen und mit getrockneten Tomaten fein hacken. Zitrone auspressen und Minze sehr fein

hacken.

- 2 -

Knoblauch, Tomaten, Zitronensaft und Kräuter mit restlichen Zutaten in ein großes, dichtes Schraubglas füllen. Mit Deckel verschließen und kräftig schütteln. Vor dem Servieren ca. 30 Minuten ziehen lassen. Salat mit Dressing beträufeln.