

# Salatdressing - einfach und schnell

Man kann auf die Menge noch eine Knoblauchzehe, sowie eine Schalotte und Kräuter zugeben.

Ich gebe das frisch zum Salat.

So hält sich das Dressing länger und fängt nicht an zu gären.

Ein Mixer oder Mixstab erleichtert das Vermischen der Zutaten.

## Meine Zutaten:

300 ml Öl

60 ml weißer

Balsamicoessig

60 ml Wasser

Saft von

1 Zitrone

40 g Senf mittelscharf

40 g Honig

1 Teel. Salz

etwas Pfeffer

## Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gut vermischen.

Am einfachsten lässt sich das Dressing in einem Mixer oder mit Verwendung eines Mixstabes herstellen.

Danach in saubere Flaschen geben und verschließen.

Vor Gebrauch gut durchschütteln.

Salat in eine Schüssel geben, Dressing drüber und genießen.