

Rezeptidee

Kräuter-Vinaigrette



Zutaten:

10 Blätter Basilikum Magic Blue Sky	150 ml Sonnenblumenöl
5–8 Blätter Liebstöckel (Maggikraut)	40 ml Gemüsebouillon abgekühlt
5–8 kleine Blätter Blut-Ampfer	1 TL Dijon-Senf
1 Stiel Bohnenkraut Aromakissen	Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach bedarf
5–8 Blätter Petersilie	1 TL Ahornsirup oder flüssiger Honig
5–8 Halme Schnittlauch	
Wenig Zitronentages	
50 ml Weissweinessig oder weisser Balsamico-Essig	

Zubereitung:

1. Alle Kräuter waschen und trocken schütteln (schleudern), die Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden.
2. Alle Zutaten, bis auf das Sonnenblumenöl, mit dem Mixer fein pürieren.
3. Zum Schluss das Öl langsam zum Kräuterpüree dazu giessen, alles zu einer sämigen Sauce zusammen rühren.