

Rezeptidee

Mediterrane Vinaigrette



Zutaten:

5 Blätter Rukola	6 EL Aceto Balsamico
5 Blätter Basilikum Magic Blue Sky	2 EL Zitronen- oder Limettensaft
4–5 Blätter Liebstöckel (Maggikraut)	8 EL Olivenöl
1–2 Stiele Oregano ca. 10 cm lang	1 Prise Salz
2–3 Stiele Zitronenthymian	Pfeffer, aus der Mühle
1 Stiel Olivenkraut	1 EL flüssiger Honig
1 kleine Zwiebel	5 EL Gemüsebouillon, abgekühlt
1 Knoblauchzehe, gepresst	1 TL grobkörniger Senf

Zubereitung:

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

Passender Salat:

Grüner Blattsalat
Spinatblätter
Rüebli, gerieben
Sellerie, gerieben
Oliven
Getrocknete oder frische Tomaten
Schnittsellerie
Rührei, mit wenig Salz und Pfeffer