

Zwiebel-Vinaigrette



Zutaten für 4 Personen:

- 3 EL Essig (Rotweinessig)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 6 EL Öl
- 1 Schalotte
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ kleine rote Zwiebel

Zubereitung:

Senf, Essig, Salz & Pfeffer mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Öl langsam dazugeben und solange weiterschlagen bis alles cremig ist.

Schalotte und Zwiebel fein hacken und ebenfalls dazugeben. Schnittlauch waschen, trocknen. Danach fein hacken und dazugeben. Nochmal alles gut durchrühren.

Schmeckt lecker zu allen Arten von Salat!