



Granatapfel Dressing



Natürliche Zutaten,
ohne künstliche Aromen



Intensiver Granatapfelgeschmack,
leuchtende Farbe



Vielseitig: Pur, auf Eis
oder als Cocktailzutat



Zutaten

- 3 EL RuhrRubin
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. RuhrRubin, Balsamico, Honig und Senf in eine kleine Schüssel oder ein Schraubglas geben.
2. Mit einem Schneebesen oder durch kräftiges Schütteln gut vermischen.
3. Das Olivenöl langsam einrühren oder schütteln, bis ein cremiges Dressing entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Dressing kurz vor dem Servieren über frischen Feldsalat, Rucola oder andere Wintersalate geben und vorsichtig vermengen.

Kontakt

☎ 0209 12345

✉ info@pottrausch.de



Scanne
hier

