

Rezept der Woche

## Salatdressing auf Vorrat



2 rote Zwiebeln	und
1 Knoblauchzehe	klein würfeln und mit
1 TL Senf (mittelscharf)	und
1 EL dunkler Balsamico-Essig	und
1 TL Zucker	und
1 TL getrocknete Kräuter der Provence	und
Salz, Pfeffer	zusammen mit dem Stabmixer zerkleinern. Anschließend weiter mit dem Mixer mixen und
170 g Öl	langsam in einem dünnen Strahl dazu rinnen lassen. Dadurch emulgiert das Öl mit der Mischung und es entsteht eine cremige Salatsoße.

Wir bewahren die Soße in einer Flasche im Kühlschrank auf und beträufeln unseren Salat zu jedem Essen frisch auf dem Teller.

Unseren Salat wasche ich übrigens kurz und kalt und trockne ihn in der Salatschleuder. In der Salatschleuder bleibt er im Kühlschrank 5 Tage gut und wir essen jeden Tag eine Hand voll zum Abendessen dazu.

*Tipp:* Altes Brot als Croutons in Öl rösten, in frisch geriebenem Parmesan schwenken und zum Salat servieren. Lecker!