



Aceto Balsamico Dressing



Zutaten (1 Liter)

6,00	dl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
3,50	dl	Aceto Balsamico 3L
20,00	g	KNORR® Mise en Place Basilikum 2 x 0.34 kg
50,00	g	KNORR® Senf mild 1 x 5.00 kg
30,00	g	Schnittlauch
30,00	g	Petersilie
5,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
0,50	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Zubereitung:

- Mise en place Basilikum mit Olivenöl gut verrühren
- Kräuter, Senf und Essig zugeben und gut mischen
- Mit Aromat und Pfeffer abschmecken

Variante:

- Mit Weissweinessig, Kressi Bianco