Kren-Marinade

Scharf, frisch und lecker: Mit dem Rezept für Kren-Marinade wird der Salat besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h

Zutaten

3 Stk.	Eidotter
4 EL	Olivenöl
2 TL	Kren
2 EL	Paprika (fein geschnitten)
6 Blätter	Basilikum
1 EL	Gurkenessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine regionale Köstlichkeit ist die **Kren-Marinade**. In einer Schüssel Eidotter und Olivenöl vermengen - dabei vorsichtig vorgehen. Das Ganze mit Gurkenessig verdünnen.

2. Paprikaschoten und Basilikumblätter fein schneiden und mit Salz sowie Pfeffer in die Schüssel geben. Abschließend Kren fein reiben und dazugeben. Marinade einige Stunden kaltstellen und ziehen lassen.

Tipp

Diese Kren-Marinade passt wundervoll zu einem Löwenzahnblätter- und Endiviensalat.