Steirische Kürbiskernölmarinade

Ein typisches Rezept aus der Steiermark: Die steirische Kürbiskernölmarinade verfeinert alle Blattsalate.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

200 ml	Kürbiskernöl
300 ml	Gemüsesuppe
100 ml	Balsamicoessig
0.5 TL	Salz
1 Prise	Zucker
0.5 TL	Senf
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die steirische Kürbiskernölmarinade die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf würzen. Balsamicoessig und Kürbiskernöl einrühren. Abschmecken und bei Bedarf nochmal nachwürzen.

2. Die Marinade in dunkle Flaschen füllen und im Kühlschrank lagern.

Tipp

Die steirische Kürbiskernölmarinade nach Belieben mit fein gehackten Dörrfrüchten (z.B. Zwetschken oder Marillen) verfeinern. Sie ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.