

# Vinaigrette-Grundrezept

Dieses Vinaigrette-Grundrezept kommt aus der Steirischen Küche. Das Rezept kann nach Herzenslust verfeinert werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

	Pflanzenöl (2 Teile)
	Essig (1 Teil)
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
1 Schuss	Zitronensaft
	frische Kräuter (nach Belieben, fein gehackt)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	Paradeiser
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (hart gekocht)

## Zubereitung

1. Für das **Vinaigrette-Grundrezept** den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl mit einer Schneerute kräftig einrühren, so dass das Dressing eine sämige Konsistenz bekommt.
2. Nach Belieben mit Zitronensaft und Senf verfeinern. Kräuter nach Wahl waschen und fein

hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Hart gekochte Eier schälen und ebenfalls klein würfeln.

3. Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen und klein schneiden. Kräuter, Zwiebeln, Eier und/oder Paradeiserwürfel in die Vinaigrette geben und gut verrühren.

## **Tipp**

Das Vinaigrette-Grundrezept eignet sich für alle Blattsalate und gemischte Salate. Auch rohes oder gekochtes Gemüse kann mit der Vinaigrette mariniert werden.