

Italienisches Salatdressing



Zutaten

240 g natives Olivenöl extra
2 Knoblauchzehen
Blätter von 4 Stielen Basilikum
Blätter von 6 Zweigen Oregano
25 g Zucker
1 1/2 TL Salz
3 Prisen frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
15 g grobkörniger Senf
100 g Rotweinessig

Zubereitung

Eine kleine Schüssel auf den Deckel des Mixtopfes stellen und das Öl einwiegen; die Schüssel beiseitestellen.

Den Knoblauch und die Kräuter in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 6 zerkleinern.
Mit dem Spatel nach unten schieben.

Die restlichen Zutaten, bis auf das Öl, dazugeben und 30 Sek. / Stufe 4 verrühren.
Dabei das Öl mit aufgesetztem Messbecher langsam durch den Deckel dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Flsche umfüllen.

Das Dessing sollte innerhalt von 2 Wochen verbraucht werden.