

## French - Dressing 2

Kategorien: Saucen, Marinaden, Salat

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	Essl.	Feingehackte Kerbelblätter
1	Essl.	Feingeschnittene Estragonblätter
1	Bund	Schnittlauch
1	Prise	Zucker Salz Weißen Pfeffer
1/8	Essl.	Pflanzenöl
3	Essl.	Mittelscharfer Senf
3	Essl.	Weinessig

### Anleitung:

1. Senf und Essig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
2. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, das Öl nach und nach mit dem Schneebesen unterschlagen.
3. Schnittlauch waschen, mit Küchentrepp trockentupfen und mit einer Küchenschere in feine Röllchen schneiden. Unter die Soße rühren. Kerbel und Estragon untermischen. Dressing pikant abschmecken. Die Sauce eignet sich für Fleischsalat, Wurstsalat, kaltes Gemüse wie Blumenkohl, Stangenspargel, Tomaten, Artischocken, für gekochten Schinken und hartgekochte Eier.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit \*RK\*08.02.2016  
von Konrad Heizmann