

## Dressing 2

2 EL Balsamico-Essig  
2 EL Madeira  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
8 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
100 g Frühlingszwiebeln

Balsamico-Essig und Madeira in einer Schüssel mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zugeben. Olivenöl untermischen. Soße solange mit dem Schneebesen schlagen, bis sich alle Zutaten cremig vermischt haben. Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, beides zur Soße geben.  
Passt zu frischen grünen Sommersalaten.