

## Honig-Senf-Dressing



### Zutaten für eine Schüssel Salat:

40 ml Öl (ich mische 1/4 Leinöl und  $\frac{3}{4}$  Olivenöl)  
3 EL Balsamico Essig  
 $\frac{1}{2}$  EL Senf, mittelscharf  
1 EL Honig  
 $\frac{1}{2}$  TL Zitronenpfeffer  
Optional kleingeschnittene Kräuter nach Wahl

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln.

Bei Bedarf über die Salatblätter gießen, durchmischen und servieren.

### Hinweis:

Das ursprüngliche Rezept verlangt 1 EL Senf und 1 EL Balsamico Essig. Da einigen das zu senflastig ist, habe ich es entsprechend abgewandelt.

Dieses so angemischte Dressing sind 80 ml. Auf Vorrat mische ich die vierfache Menge an und gebe sie in eine 500 ml Flasche. Da bleibt Platz, um vor Verwendung speziell beim ersten Mal das Dressing nochmals gut durchschütteln zu können.

### 4-Fach-Menge:

160 ml Öl  
12 EL Balsamico Essig  
2 EL Senf  
4 EL Honig  
2 TL Zitronenpfeffer

