



Gemüse-Vinaigrette

KSW 24.06.2016, Saucen

Vorbereitung ca. 20 Min. • **Portionen** ca. 1 1/2 dl • **Schwierigkeitsgrad**
Leicht • **Quelle** Betty Bossi

ZUTATEN

2 EL Aceto balsamico bianco

4 EL Olivenöl

1/2 TL Worcestershire-Sauce

40 gr Gemüse (z. B. Rüebli,
Sellerie, Zucchini), in Würfeli

1 EL glattblättrige Petersilie, fein
gehackt

Salz, nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

alles in einer Schüssel gut verrühren.

mit Salz und Pfeffer würzen.

NOTIZEN

Die Vinaigrette, aus der klassischen französischen Küche stammend, basiert auf Essig (vinaigre) und Öl, wird immer mit fein gehackten Zutaten wie Cornichons, Kräutern, Nüssen, Zwiebeln usw. verfeinert. Vinaigrettes passen hervorragend zu Blatt- und Gemüsesalaten, aber auch zu gekochtem Gemüse (z. B. Bohnen, Spargeln) und Fleisch (z. B. Braten, Roastbeef, Siedfleisch).

INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Pro Person: 12 g Fett, 0 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 461 kJ (110 kcal)