Blattsalat mit Vinaigrette

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	10 Min.
Portionen	4

Saisonaler Blattsalat mit einer Vinaigrette aus Traubenkernöl, Schalotten, Kräutern und angenehmer Schärfe - passt zu jeder Jahreszeit und eignet sich als Beilage oder einfache Vorspeise.

Vinaigrette

2 EL Dijon-Senf

50 ml Aceto Balsamico bianco

100 ml Kräuteressig

200 ml Rapsöl

50 ml Traubenkernöl

100 ml Gemüsebouillon

1 TL Worcester-Sauce

1 TL Zucker

2 Schalotten, gehackt

5 Zweige glattblättrige Petersilie, gezupft

2 Zweige Oregano, gezupft

1 Zweig Basilikum, gezupft

Anrichten

200 g Blattsalat

Vinaigrette

Dijon-Senf und alle restlichen Zutaten in ein hohes Gefäss geben, mit dem Pürierstab fein pürieren.

Anrichten

Salatblätter in eine grosse Schüssel geben oder auf Tellern anrichten, etwas Vinaigrette darüberträufeln.

Tipps

Die Vinaigrette ist in einer verschliessbaren, sauberen Flasche im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Die Salatblätter saisonal anpassen: in kühleren Monaten Radicchio, Endivie oder Chicorée und in wärmeren Monaten zarte Blattsalate und Kräuter verwenden.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	02.09.2025