

Preiselbeerdressing



Zutaten

- 80 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 10 ml dunkler Aceto Balsamico
- ½ Esslöffel Senf
- 10 g Honig
- 100–110 ml neutrales Öl
- Salz und Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Preiselbeeren fein pürieren. Aceto Balsamico, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zugeben und kurz vermengen. Anschließend das neutrale Öl langsam einarbeiten, bis ein fließendes, ausgewogenes Dressing entsteht.

Das Dressing abschmecken und je nach Geschmack mit Honig, Salz oder Pfeffer fein justieren. Es soll flexibel richtig, leicht säuerlich und harmonisch sein, ohne süß zu dominieren.