

# Salatsauce „Händlmaier“



## Zutaten für 2-3 Portionen:

3 EL Aceto Balsamico  
1 Msp Salz  
1 Prise Zucker  
Pfeffer aus der Mühle  
1 geh. TL süßer Senf (von Firma Händlmaier)  
4 EL Olivenöl

## besondere Hilfsmittel:

Milchaufschäumer

1. Salz und Zucker in Aceto Balsamico auflösen, Pfeffer und süßen Senf einrühren und Olivenöl zugeben.

2. Mit einem Milchaufschäumer oder einem Schneebesen gründlich mixen.

## Hinweise:

Frei nach einer Anregung von Christine B., 22.12.2020

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Salatsaucen, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023