

Salatsauce mit Honig-Senf

Zutaten für 2-4 Personen:

1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Balsamico Rosé von Mazetti

3 EL neutrales Öl (z.B. Mazola)

2 TL Senf mit Honig (vorzugsweise von Maille)

I

Zubereitung:

1.Eine knapp erbsengroße Portion Salz mit dem Essig auflösen, leicht pfeffern.

2.Zwei knappe TL von dem Honig-Senf zugeben, dann das Öl schrittweise unterrühren, bis die Salatsauce eine durchgehende Konsistenz hat.

Hinweise:

Diese Salatsauce eignet sich besonders zu einer Vorspeisenplatte mit Palmenherzen, Artischocken, Tomaten und Mais.

Das Rezept stammt von Christine B., im April 2026.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, Salatsaucen, französisch

(c) 2026 Walter Reithmayer, München