

SCHMACKHAFTE DRESSING-KOMBINATIONEN



VINAIGRETTE

Zubereitung: Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Anschließend das Öl hinzugeben und alles zu einer Emulsion verrühren. Je nach Säuregehalt des Essigs empfehlen wir ein Verhältnis von etwa 1/3 Essig und 2/3 Öl.

Walnussöl, Himbeer Balsam-Essig, Orangen Senf

Zitrone auf Olivenöl, Crema di Frutta Tomate, Bruschetta Classic

Kürbiskernöl, Granatapfel Balsam-Essig, Kürbiskern Dip

Koriander auf Olivenöl, Crema di Frutta Mango, Mango Curry Senf

Traubenkernöl, Eiswein Crema, Eiswein Mostert

JOGHURT-DRESSING

Zubereitung: Für ein Dressing etwa 3 – 4 EL Joghurt mit 2 EL Essig verrühren und nach Belieben mit Senf, Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Feige-Dattel Crema Balsamica, Feigen Senf, Ziegenkäse

Crema di Frutta Mango, Patatas Bravas Dip

Crema Balsamica all' Arancio rosso, Orangen Senf

Crema di Hugo, frische Minze

Zitrone Lavendel Crema, Café de Paris Dip