

KATES SALATDRESSING

Ergibt ca. 800 ml

Zutaten

300 ml Olivenöl
150 ml Balsamico-Essig
150 ml Wasser
1/4 TL frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Zucker
2 EL selber gemachter Himbeer-Essig
30 g geröstete Pinienkerne
1/2 TL Salz
1 großer Bund Basilikum (fein gehackt inkl. Stängel)

Zubereitung

Alles zusammen pürieren und in Gefäßen im Kühlschrank aufbewahren

Haltbarkeit

ca. 3 Wochen

Tipp

Man kann es auch als Gewürz verwenden zum Beispiel zum Verfeinern von Soßen, Dips und italienischem Nudelsalat

KÜCHENSCHMIDE

