



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

3 Basis Dressings

Für das Vinaigrette Dressing:

3 Esslöffel Essig z.B. Rotweinessig, Balsamico Essig oder Apfelessig

120 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Knoblauchzehe, fein gehackt (optional)

Salz, Pfeffer

Joghurt Dressing

120 g griechischer Joghurt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zitrone, der Saft davon

1 Knoblauchzehe, fein gehackt (optional)

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

Salz, Pfeffer

Balsamico Honig Dressing

3 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

120 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Knoblauchzehe, fein gehackt (optional)

Salz, Pfeffer

Vinaigrette Dressing

1.

In einer kleinen Schüssel den Essig und den Senf gut vermischen.

Am besten nach und nach das Olivenöl unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine homogene Mischung entsteht. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut umrühren und über den Salat gießen.

Joghurt Dressing

1.

Den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben und glatt rühren.

Das Olivenöl und den Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Nach Belieben Knoblauch und Ahornsirup hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut umrühren und über den Salat gießen.

Balsamico Honig Dressing

1.

In einer kleinen Schüssel den Balsamico-Essig, den Senf und den Honig gut vermischen.

Am besten nach und nach das Olivenöl unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine emulgierte Mischung entsteht. Den gehackten Knoblauch hinzufügen (falls gewünscht) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut umrühren und über den Salat gießen.