

## Grüne Salat-Vinaigrette aus dem Thermomix®



© Grüne Vinaigrette - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



6 Portionen

Toll zu allen Blattsalaten, Kichererbsen- oder Couscoussalat.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	gemischtes Bund Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Minze)
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	Kapern
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	Weißweinessig
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	abgeriebene Bio-Zitronenschale
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>5 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>5 g</b>	Senf
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

### Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Kapern gut abtropfen lassen.
2. Alle Zutaten in einen Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Haltbarkeit: gekühlt ca. 3 Tage

### Nährwertangaben

Pro Portion (20 g): ca. 60 kcal – 0 g E – 5 g F – 1 g KH