

## Italienisches Salat-Fix aus dem Thermomix®



© Italienisches Salat-Fix - Rdzepte mit Herz



1 Min.



leicht



80 g

### Perfekt für eine schnelle Vinaigrette oder auch Kräuterquark.

Perfekte Würzbasis für Dressings (besonders lecker mit Balsamicoessig) oder Marinaden. Unbedingt auch mal probieren: in Quark rühren für fixen Kräuterquark.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	grobes Meersalz
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	gelbe Senfkörner
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Italienische Kräuter (gefriergetrocknet)

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in den trockenen Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Die Würzmischung in ein Schraubglas abfüllen
2. Anwendung: 2 TL der Würzmischung mit 3 EL Öl und 2 EL Wasser, ½ EL Essig in einer Schüssel vermengen.

Haltbarkeit: ergibt sich aus der Haltbarkeit der einzelnen Zutaten

### Nährwertangaben

Pro Portion (20 g): ca. 130 kcal , 0 g E - 14 g F - 1 g KH