

Dressing

Balsamico Dressing

Zutaten:

50 ml Olivenöl
100 ml Rapsöl
25 ml Walnussöl
100 ml Apfelsaft
50 ml Sherry
50 ml Weißweinessig
100 ml Balsamico, weiß
20 g Dijonsenf
20 g Zucker
Salz
0.5 Bund Radieschen
1 St. Tomaten
0.25 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Apfelsaft, Sherry, Weißweinessig, Balsamico, Senf und Zucker gut verrühren. Danach die Ölsorten langsam einmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten einritzen und den Strunk entfernen, danach in kochendem Wasser für ca. 10 Sekunden kochen und in Eiswasser abschrecken. Danach die Tomaten schälen, vierteln und entkernen. Die Tomatenfilets in Würfel schneiden. Die Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Am Schluss Tomatenwürfel, Radieschenwürfel und Schnittlauch in das Dressing rühren.