



Brunnenkresse Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt zu Fisch und Fleisch genau so gut wie für Pasta und jungem Gemüse

Zutaten

- 1 kleines Bund Brunnenkresse
- Jeweils 1 El frisch, gehackter Schnittlauch und Petersilie
- ½ Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El weißer Balsamico
- 1 El Dijon Senf
- 4 - 5 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brunnenkresse waschen, zupfen, den Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle dazu geben.

Schritt2

In einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zunächst etwas zerkleinern, dann das Öl dazu geben und zu einer schmackhaften Vinaigrette auf mixen, herzhaft nachschmecken.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** brunnenkresse, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brunnenkresse-vinaigrette/>