



Französisches Salat - Dressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu vielen frischen Salaten, aber auch zu Fondue oder generell zu kurz gebratenem Fleisch

Zutaten

- Für 4 Personen:
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Dose Mais, abgetropft
- 6 frische Champignons in Scheiben
- 1 Tütchen TK - Salat Kräuter
- 3 Tl Dijonsenf
- 3 El Olivenöl
- 3 El Weißweinessig
- 1 Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer, Dijonsenf und Zucker mit dem Schneidstab pürieren.

Schritt2

Die TK - Kräuter, Zwiebeln, Champions und Mais hinzufügen und vermengen. 10 Min. durchziehen lassen und über dem Salat verteilen bzw. mengen.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** zu fondue, zu kurz gebratenem fleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesisches-salat-dressing/>