

# Himbeer - Vinaigrette mit Zitronenmelisse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **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' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Für edle Blattsalate, zu Fisch, Jakobsmuscheln, Wild und hellem Fleisch

## Zutaten

- 125 g frische Himbeeren (Geht auch mit T. K. - Himbeeren)
- 1 El gehackte Zitronenmelisse
- 3 El Himbeeressig
- Saft 1/2 Zitrone
- 3 El trockener Weißwein
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- Etwas Zucker nach Geschmack
- 1 Spur weißer Pfeffer, 1 Prise Salz,

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Himbeeren von der Blüte befreien, einige besonders Schöne für die Garnitur zurück lassen.

### Schritt2

Die größere Menge mit Zucker, (nach Reifegrad) Zitronensaft, Senf und Weißwein mittels Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

### Schritt3

Die Zitronenmelisse und die zurück gelassenen Himbeeren dazu geben und ca. 1 Stunde durchziehen lassen und mit Anrichten. mit

**Rezeptart:** Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-vinaigrette-mit-zitronenmelisse/>