



Thymian - Vinaigrette

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

Thymian - Vinaigrette, köstlich zu Fisch Carpaccio

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 El Honig
- ½ El scharfer Senf
- 3 Zweige frischer Thymian
- 3 El weißer Balsamico
- 4 El Olivenöl
- 1 El Soja Soße
- Saft ½ Limette
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Thymian - Vinaigrette:

Schritt2

Den Honig erhitzen und die Schalotten Würfel und den Knoblauch dazu geben, kurz glacieren, dann folgen die Thymian Zweige. Mit dem Balsamico ablöschen, etwa 10 min. ausziehen -aromatisieren lassen.

Schritt3

Den Thymian wieder entfernen und den Senf und die Sojasoße verrühren. Nunmehr alles mit dem Öl aufziehen, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist; abkühlen lassen.

Rezeptart: Vinaigrette

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