



Walnuss - Honig - 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' : '' });
```

Prima zu Feldsalat, zu Wild und Pilzen

Zutaten

- 50 g Walnusskerne, trocken geröstet, grob gehackt
- 1/2 Knoblauchzehe mit Salz gerieben
- 4 El weißer Balsamico
- 6 El Walnussöl
- 1 El mittelscharfer Senf
- 1 El flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Walnusskerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, danach hacken.

Schritt2

Die 1/2 Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz und einer breiten Messerklinge fein verreiben.

Schritt3

Zum Senf, Balsamico und Honig geben und mit dem Walnussöl aufziehen, auf mixen.

Schritt4

Herzhaft mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** herzhaft, vielseitig

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