



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Honig-Senf-Dressing für frische Salate

Die Firma Essig Schneider aus Colmnitz ist der Spezialist für Essig, Senf, Gewürze und Spirituosen aus dem Erzgebirge. Mit diesem Rezept bekommt ihr das perfekte Dressing für euren Sommersalat!

Zutaten (für 4 Personen):

- 5 EL Wasser
- 100 ml Sahne
- 2 EL Senf, mittelscharfer (Essig-Schneider)
- 2 EL Senf, süß oder Honigsenf (Essig-Schneider)
- 1 TL gehäuft Honig
- 3 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 TL Öl
- 4 EL Essig (Essig-Schneider)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Becher geben und vermengen.
Anschließend je nach Geschmack und Vorliebe abschmecken.