



# Balsamico-Senf-Honig-Dressing

## Zutaten für 2 Portionen

- » 50 ml Olivenöl
- » 20 ml Balsamico
- » 2 TL Dijonsenf
- » 2 TL Honig, flüssiger
- » Salz und Pfeffer aus der Mühle
- » Chilipulver aus der Mühle

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Schälchen geben und gut verrühren, bis es eine cremige Konsistenz hat.  
Geht am Besten mit einem Milchschaumer.
- 

2. Je nach Geschmack kann man von jeder Zutat etwas mehr oder weniger nehmen.

Schmeckt tatsächlich am Besten zu einem Rucola-Salat mit Tomaten, braunen Champignons und lecker frisch gehobeltem Parmesan. Dazu frisches Baguette – fertig ist ein prima Sommeressen.