

# Honig- Senf Dressing auf Vorrat



Rezept und Bilder von Andreas Thomä

## Zutaten

350ml lauwarmes Wasser  
100g Gemüse Zwiebeln  
2 Eßl. Schnittlauch TK  
1Eßl. Petersilie Tk  
60g Zucker  
20g Honig  
40g Rotwein Essig Kühne  
20g Basalmico Dunkel oder Weiß  
100g Senf mittelscharf von Kühne  
150g Pflanzen Öl  
1 1/2 tl Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer ( Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.



Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen...

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger...