

Apfelbalsam-Vinaigrette mit Frühlingszwiebeln

Zutaten Marinade

- 4 EL Apfel-Balsamessig
- 4 EL Baumnussöl
- 4 EL Geflügelfond
- 1 EL Grobkörniger Senf
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 kleiner Apfel (ideal Granny Smith)
- Salz, Pfeffer und Honig zum Abschmecken

Apfel-Balsamessig, Baumnussöl, Geflügelfond und Senf gut miteinander vermischen.

Frühlingszwiebeln und den Apfel in kleine Würfel schneiden und der Vinaigrette beifügen. Etwas ziehen lassen und anschliessend mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Diese Vinaigrette passt ausgezeichnet zu geräuchertem Lachs mit Nüsslersalat oder grünem Spargel.

