



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



HIMBEER TONI

Ajvar-Toni-Dressing

Zutaten:

Knoblauchzehen

75 ml Balsamico

75 ml. Olivenöl

1 TL Ajvvar

1 EL Himbeer Toni

Die Knoblauchzehe möchte sich von ihrer Schale befreien lassen und ganz fein geschnitten werden, um dann zusammen mit 75 ml Balsamico, 75 ml Olivenöl, 1 TL „Ajvar“, 1 EL „Himbeer Toni“ in einem Becher oder Einmachglas durch kräftiges Schütteln deren direkte Bekanntschaft zu machen. Für einen Tag sollten sie sich nun im Kühlschrank aneinander gewöhnen, damit sich ein schönes Aroma entwickeln kann. Mit diesem leckeren Dressing schmecken sogar ein einfacher Tütensalat oder Endivien herrlich erfrischend. Man kann es auf Vorrat herstellen.