



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Rucola-Dressing

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtneri Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Rucola-Dressing

Zutaten für 200 ml Dressing

- 30 g Rucola
- 60 ml Öl
- 20 ml Balsamico Bianco
- 1,5 TL Senf, mittelscharf
- 1 TL Honig
- 100 ml Sahne
- etwas Pfeffer und Salz

Alle Zutaten in einen hohen, schmalen Rührbecher geben und mit einem Pürrierstab so lange mixen, bis die Rucola-Blätter sehr fein zerkleinert sind und das Dressing sämig ist. Gegebenenfalls noch etwas Wasser zugeben, wenn das Dressing zu dickflüssig ist. Es passt hervorragend zu Blattsalaten mit gebratenem Hähnchen oder Garnelen.

Arbeitszeit: **5 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de

