



Rosata-Dressing

Grundrezept

Ein universell einzusetzendes Dressing für Blattsalate, Spargel und Nudelsalate mit feinem Condimento aus Rosèweinessig und Traubenmost

ZUTATEN :

- 2 EL Rosata Condimento
(von Mazzetti)
- 3 EL bester Gemüsefond (*am besten selbstgemacht*)
- 4 EL mildes, fruchtiges italienisches Olio oliva extra vergine
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Sechs Esslöffel Gemüsefond in ein Töpfchen geben, erhitzen und auf die Hälfte reduzieren, so das drei Esslöffel übrig bleiben. Abkühlen lassen.

2 Den Rosata zugeben, mit einer Prise Salz und frisch gemahlene Pfeffer würzen und das Olivenöl darunter schlagen. – Fertig ist das Basis-Dressing, was nach Gusto, Verwendung und Jahreszeit modifiziert werden kann.

Dies sind die Zugabe von frischen Kräutern wie z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Estragon und Bärlauch, die Zugabe von Knoblauch oder sehr fein gehackter Schalotte oder aber die Zugabe von Moutarde de Dijon oder Moutarde au miel (Honigsenf).