

APFELWEIN-VINAIGRETTE (Für 4 Personen)

Zutaten

- 4 Prisen Kümmel
- 4 Prisen Chili
- Salz
- Pfeffer
- 8 EL Speiseöl
- 12 EL Apfelwein



Zubereitung

1. Apfelwein und Gewürze vermischen, Öl hinzufügen und am besten mit einer Gabel oder einem kleinen Schneebesen die Vinaigrette verrühren, bis sich alle Komponenten zu einer Emulsion verbunden haben.
2. Die Vinaigrette schmeckt mit Blatt- oder Rohkostsalaten oder zu einem Handkäse. Den Handkäse in der Vinaigrette mindestens eine Stunde marinieren, dann mit Zwiebeln servieren.

