

Dressings / Salate / Glutenfrei / super schnell / Vegan /

Basilikum-Vinaigrette

Ich bin ja großer Fan meines [Tahin-Zitronen-Dressings](#) und mache es beinahe täglich. Aber manchmal braucht auch das größte Gewohnheitstier ein bisschen Abwechslung auf dem Speiseplan. Diese Basilikum-Vinaigrette passt perfekt zu einem bunten Gartensalat. Ich hatte in meinem Salat Radieschen, Gurke, Tomaten, Mozzarella und Avocado – darüber etwas von der Vinaigrette und fertig war mein erfrischender Sommersalat, der herrlich nach Basilikum duftete. Heute gibt es zum Abendessen bei mir definitiv eine Wiederholung!

Zutaten

- 1 Handvoll - Basilikum
- 0.5 - rote Zwiebel
- 1 - Knoblauchzehe
- 1 EL - Weißweinessig
- 5 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zusammen in einen Standmixer geben und mixen bis eine feine Vinaigrette entstanden ist.
2. Zusammen mit Salat servieren und den Rest im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia