

Kräuter-Vinaigrette II



Zutaten für zwei Personen:

1 EL Würfel von roten Zwiebeln (optional)
1 kleinere Tomate
4-6 grüne Oliven, entkernt, mit oder ohne Paprikafüllung
1 EL Weißwein
125 ml Gemüsebrühe
2 EL Estragonessig, ersatzweise Weißweinessig
1/3 zerdrückte Knoblauchzehe (optional)
1/2 TL Dijon Senf
2 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
je 1 EL frisch gehackte Petersilie, Basilikum, Schnittlauch
Besonderer Hilfsmittel:
Stabmixer

1. Die Zwiebel sehr fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Tomate kurz überbrühen und die Haut abziehen, würfeln.
3. Die Zwiebelwürfel mit den übrigen Zutaten (ohne die Kräuter) in einen hohen Kunststoffbecher geben und gründlich mixen.
4. Zum Schluss vorsichtig die Kräuter untermischen.

Putenbruststreifen:

1. Putenbrust quer zur Faser in feine Scheiben bzw. Streifen schneiden.
2. Putenbruststreifen in 1 EL Mehl (Wiener Griesler) wenden, abklopfen.
3. In beschichteter Pfanne in neutralem Öl kurz braten. Das Fleisch nur einmal wenden. Danach salzen und pfeffern. In Alufolie einige Minuten ruhen lassen.
4. Eventuell Bratensatz mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und die Putenbruststreifen damit beträufeln.

Hinweise:

Achtung: rohe Zwiebeln und Knoblauch sind nicht jedermanns Geschmack.

Kräuter-Vinaigrette II schmeckt prima zu Blattsalaten mit Putenbruststreifen.

Die rote Farbe erhält die Vinaigrette durch die Zugabe der Tomaten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Salatsaucen, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023