

Zutaten

- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- 1 EL Sherry
- 1 EL Weißwein-Essig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 4 Bund Rucola

Beilage, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Rucola mit Sherry-Vinaigrette

Entdecken Sie unser Rezept für Rucola mit Sherry-Vinaigrette. Perfekt als Beilage! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sherry, Senf, Zucker und Essig in eine Schüssel geben. Öl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen tröpfchenweise hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Rucola waschen, putzen und mit der Vinaigrette marinieren.