
Basilikum-Salatsoße



PORTIONEN

500 ml



DAUER

40 Min.

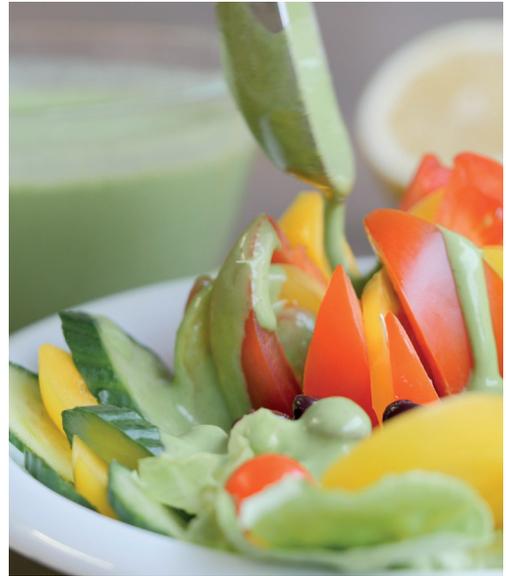


SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

1 Topf	Bio-Basilikum
1 Topf	Bio-Petersilie
Saft von 2	Bio-Zitronen
100 ml	Wasser
3 große	Knoblauchzehen
2 EL	Steinsalz
6 EL	Hefeflocken
200 ml	Sonnenblumenöl
200 ml	Oliveöl



BESCHREIBUNG

Eine Salatsoße, die viel Frische und Geschmack auf unseren Teller bringt. Sie passt zu jedem Salat.

ZUBEREITUNG

1. Bis auf die Öle alle Zutaten in den Mixer geben.
2. Dabei die frischen Kräuter über der Topferde abschneiden, kurz mit Wasser abspülen.
3. Die Knoblauchzehen schälen, evtl. mit Presse zerkleinern.
4. Zitronen auspressen.
5. Alles gut mixen und dabei die Öle langsam zugeben, damit sie emulgieren.
6. In Gläser geben und im Kühlschrank aufbewahren.
7. Passt besonders gut zu Tomaten und Brot.