

## Weber's Salat-Dressing

Den richtigen Kick für jeden Salat gibt Senf. Für viele noch ein Geheimnis, verleiht dieser jedem Salatdressing die gewünschte Schärfe und den besonderen Geschmack.

**Je nach Größe des Salats einfach Menge erhöhen**  
**Zubereitung 2 Minuten**

1 Teil Olivenöl  
2 Teile Balsamessig  
1 TL Estragon-Rucola Weber Senf  
1 TL Honig  
Spritzer Zitrone  
Pfeffer und Salz

### Zubereitung

Die Zutaten zu einer Emulsion verrühren, am besten mit dem Pürierstab, und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.