

Zitronensauce für Salat



Zutaten für 2 Personen:

1 Msp Salz
eine Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Zitronensaft
1 EL Wasser
2 EL Olivenöl

1. Salz, Zucker und Pfeffer mit dem Zitronensaft und dem Wasser verrühren.

2. Olivenöl einarbeiten, mit einem Schneebesen oder - noch besser - mit einem Milchaufschäumer.

Hinweise:

Die Saucenmenge reicht z.B. für die Hälfte eines Kopfsalates.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, Salatsaucen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023