

# Essig-Öl-Dressing.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **10 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

## Zutaten:

Zwiebel  
ml Wasser  
EL Weißweinessig  
EL TK-Petersilie, gehackt  
TL Zucker  
ml Sonnenblumenöl  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

- 1** Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in das Wasser geben.
- 2** Essig, Petersilie und Zucker hinzufügen, alles einmal mit dem Schneebesen aufschlagen.
- 3** Öl nach und nach hinzugeben und kräftig weiterschlagen, ca. 30 Sek. lang.
- 4** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Das Dressing passt perfekt zu einem knackigen Blattsalat wie z.B. Eisberg oder Kopfsalat mit Radieschen.