

## Dressing Italienisch inspiriert

**Zutaten:** Ergibt ca. 1 Liter Dressing\*

2 EL	Senf mittelscharf
400ml	Balsamico Essig
500 ml	Olivenöl kaltgepresst
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Meersalz
1 TL	Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Wasser abgekocht
1 EL	getrockneter Oregano
1 TL	getrockneter Rosmarin

### Zubereitung:

Kräuter fein hacken und beiseitestellen.

Die restlichen Zutaten mit dem Schwingbesen, im Mixer oder dem Pürierstab gut mischen.

Nach Wunsch mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Kräuter von Hand untermengen.

Servierbereit☺

**\* In eine Glasflasche füllen und verschlossen bis 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.**