



Frankfurter Grüne Soße Vinaigrette

Zutaten

- » 1 Packung Frankfurter Grüne Soße
- » 4 EL Apfelessig
- » 8 EL Leinöl
- » 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- » Zucker
- » Salz

Zubereitung

1. Frankfurter Grüne Soße (bestehend aus Kerbel, Kresse, Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch) waschen und grob hacken. Kräuter in einen Blitzhacker geben.
2. Essig, Leinöl und THOMY Delikatess-Senf dazu geben und mixen.
3. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Ernährungsinfo pro Portionen

Energie: **251 kJ (60 kcal)**

Fett: **6 g**

Kohlenhydrate: **1 g**

Eiweiß: **1 g**

 **15 Minuten**

 **12 Portionen**