



**GOELLES**  
MANUFAKTUR  
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)



Schwierigkeit



Zubereitung: ca. 10 Minuten

**FÜR 4  
PERSONEN**

100 g	Himbeeren
1/16 l	Himbeer Essig
	Erdnussöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

# HIMBEER DRESSING

1. Die Himbeeren pürieren.
2. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit 1/16 l Himbeer Essig und einem Schuss kalt gepresstem Erdnussöl vermischen.
3. Salz und grob gemahlene schwarzen Pfeffer zugeben und gut verrühren.

*Das Himbeer Dressing passt auf gekochten Spargel, jungen Spinat und auf Vogersalat (Feldsalat).*