

Kräutersauce

Ideal für Spargeln, Gemüse oder Carpaccio

4-Personen

Zutaten:

- 5 - EL Kräuternessig
- 6 - EL Sonnenblumenöl
- 1 - EL Bohnenkrautblättchen fein gehackt
- 2 - EL Thymianblättchen fein gehackt
- etwas - Salz, nach belieben
- etwas - Pfeffer, nach belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und würzen.

Zum Aufbewahren in ein sauberes trockenes Glas füllen, sofort verschliessen.