

## Frankfurter Grüne Soße Vinaigrette

### Zutaten

- 1 large Frankfurter Grüne Soße
- 4 EL Apfelessig
- 64 g Leinöl
- 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Zucker
- etwas 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.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	1 Gramm
Energie	60 kcal
Fett	6 g
Protein	1 g

🕒 15 Minuten  
⊕ 12 Portionen