



Schabziger-Vinaigrette

Zutaten

Für 4 Personen

60 g Ankeziger (Schabziger-Buttermischung)
4 EL weisser Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl extra vergine
8 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
2 EL Öl der eingelegten Tomaten
1 EL Kapern
½ EL Oregano
1 TL Thymianblüten oder Thymiankräuter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Eingelegte Tomaten und Kapern abtropfen, Tomaten in kleine Würfel schneiden und Kapern hacken. Alle Zutaten zu einer sämigen Vinaigrette mischen und die gehackten Kräuter erst am Schluss begeben, abschmecken.

Tipp: Diese Vinaigrette mit Dörrtomaten begleitet Blattsalate in einzigartiger und delikater Weise.