



Chardonnay Delikat Essig

Delikat mariniert

Rezept

Zutaten

2 EL	Chardonnay Delikat Essig
3 EL	Sonnenblumenkernöl
1 TL	frische gehackte Kräuter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ein kürzeres und einfacheres Rezept gibt es gar nicht.

Mit diesen Zutaten können Sie alles marinieren und Geschmack unterstützend verfeinern.

Probieren Sie

- grilliertes Gemüse, zuerst mariniert mit diesen Zutaten, oder ein halbiertes Kopfsalatherz angehäuft mit gehackten Nüssen, Cranberries, Zwiebeln, Avocado, Tomaten, Maggikraut, Soyasprossen, Randen und frischem Mais.
- Frische exotische Früchte delikat mariniert. Ein Muss.
- Ein grilliertes Kalbspaillard delikat mariniert. Göttlich.
- Ein paniertes Schweinskotelett delikat mariniert. Sau guet.
- Einfach mit dem Löffel genossen. Wow.
- Apfelstückli delikat mariniert.
- Aprikosen Coulis delikat mariniert.
- Mangosorbet delikat mariniert.
- Joghurt delikat mariniert.
- Hamburger delikat mariniert.
- Fondue delikat mariniert.
- Cervelat delikat mariniert. Einfach delikat.