



Olival da Risca



Rezeptvorschlag

Zitronen-Vinaigrette mit Minze und Estragon

Für dieses Rezept bedanken wir uns bei Grill Ueli,
dem Welt-, Europa- und Schweizer Meister im Grillen.

100 g Bio-Zitronen | 10 g Minze, fein gehackt | 10 g Estragon,
fein gehackt | 50 g weisser Balsamico | Salz, Pfeffer aus der
Mühle | 150 g Olival da Risca Antique

Zitronen mit Schale achteln und entkernen. Achtel fein schneiden. Balsamico und Olivenöl verrühren, würzen, Zitronen und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.