



Pinker Schnittlauchblüten Essig



1 Portion



5 - 7 Tage

Zutaten

- 500 ml** Verschließbares Gefäß z.B. Weck-
- 400 ml** Flasche Glasflasche
- 2-3 Hand** Schnittlauchblüten
- 400 ml** weißen Essig

Zubereitung

1. Schnittlauchblüten von den Stängeln zupfen, waschen und kurz trocken schleudern.
2. Verschließbares Gefäß mit den Schnittlauchblüten ziemlich bis zum Hals befüllen und mit Essig aufgießen.
Es eignet sich weißer Balsamico, Weißweinessig oder aber 100 ml Essigessenz mit 400ml Wasser verdünnt.
3. Luftdicht verschließen und 4-7 Tage ziehen lassen. Danach den Essig durch ein Sieb in die Schraubflasche umfüllen. Fertig!
4. Gibt dem Salatdressing eine herrlich zwiebelig-würzige Note und hat nebenbei eine schöne pinke Farbe!)

Guten
Appetit!