

## Alain's Dressing (easy)



Zutaten für 10 Personen

- 1 gehackte Zwiebel
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- ½ Zitronensaft
- 6 dl Olivenöl
- 2 dl Acceto Balsamico
- 1 dl Milch
- Salz und Pfeffer
- etwas Paprika und Muskatnuss

### Zubereitung:

Essig und Gewürze in eine Schüssel geben.  
Mit dem Handrührgerät oder Mixer das Olivenöl einmontieren.  
Abschmecken und mit dem Zitronensaft verdünnen.  
Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben, die Sauce etwas ziehen lassen.

Passt gut zu Kopfsalat mit Cherrytomaten und Mozzarellawürfeln.  
Mit warmen Brotcroûtons serviert.