



Zutaten

Dressing à la Steffen Henssler

1/2 Zehe Knoblauch
1 Stück Scharlotten, halbiert
1 Teelöffel Gemüsepaste selbst gemacht
50 g Wasser
50 g Weißweinessig
2 Teelöffel Zucker (nicht gehäuft)
1 Teelöffel Salz (nicht gehäuft)
2 Teelöffel Senf (scharf oder nach belieben)
1 Stück Eigelb
200 g Öl (neutral)
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen nach belieben

Zubereitung

Öl in separat in einer Schüssel abwiegen und zur Seite stellen.

Restliche Zutaten (bis auf das Öl) in den  "Mixtopf geschlossen" geben und **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern.

Thermomix auf **1:30 Minute/Stufe 3,5** stellen und Öl durch die Deckelöffnung langsam zulaufen lassen, ohne dabei den Messbecher abzunehmen.

Zum Schluss noch mal ca. **1 Minute/Stufe 10** glatt pürieren.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [BBBLUE](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>