



# Steirisches Dressing

1. Apfel Essig mit Kürbiskernöl im Verhältnis 2:3 verrühren.
2. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise gemahlenem Kümmel würzen.
3. Schnittlauch fein schneiden und reichlich davon in die Essig-Öl-Mischung rühren.

Das Steirische Dressing passt auf Löwenzahnsalat mit Speck, Salatherzen mit gebratenen Pilzen, Salat mit gekochten Eiern, Wurst-Käse-Salat und Backhendlsalat. Wer möchte, kann steirische Salate mit ein paar gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

**G O L L E S**  
MANUFAKTUR  
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)



Schwierigkeit



Zubereitung: ca. 5 Minuten

Apfel Essig

Kürbiskernöl

Salz

Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Frischer Schnittlauch