

## Salatsauce Italienisch

### Zutaten für 5 dl

1.5	dl	Wasser	Aufkochen
10	g	Maizena, hell	In 0.5 dl Wasser anrühren und ins kochende Wasser geben. 1-2 Minuten aufkochen, handwarm abkühlen lassen.
1	dl	Rapsöl	
1	dl	Olivenöl	
1.5	dl	Kräuteressig	
35	g	Herbmix Italian Gewürzmischung (Knorr)	Alle Zutaten mit Stabmixer gut mixen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Salatsauce abschmecken.
			Sauce in verschliessbares Gefäss abfüllen. Im Kühlschrank 2 Wochen haltbar.
		<b>Tipp</b>	Vor dem Servieren nach Belieben gehackte Zwiebeln und Knoblauch begeben.
			Weitere Kräuter und andere Gewürze begeben.