Rezept

Senfsauce mit Dill und Gewürzgurke

Ein Rezept von Senfsauce mit Dill und Gewürzgurke, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** großes Bund Dill
- **1** Gewürzgurke
- **2 EL** süßer Senf
- **1 EL** Apfelessig
- Salz
- **1 Stück** Bio-Zitronenschale
- **1 EL** scharfer Senf
- **2 EL** naturtrüber Apfelsaft
- **2 EL** Sonnenblumenöl
- Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Dill waschen, trockenschütteln, von den groben Stielen befreien und fein hacken. Zitronenschale ebenfalls fein hacken. Gurke in möglichst kleine Würfel schneiden.

2. Die beiden Senfsorten mit dem Apfelsaft, dem Essig und dem Öl gründlich verrühren. Dill, Zitronenschale und Gurke untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.