

Rezept

Dill-Remoulade

Ein Rezept von Dill-Remoulade, am 17.06.2024

Zutaten

1/2 kleine rote Zwiebel	1-2 Stängel Dill
2 Cornichons	100 g Joghurt-Salatcreme (fettarme Mayonnaise)
1 TL Senf	50 g Joghurt
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen. Den Dill waschen, trockenschütteln. Zwiebel, Dill und Cornichons fein hacken. Die Mayonnaise mit Senf und Joghurt glattrühren. Zwiebel, 3 TL Dill und Cornichons dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.