

Rezept

Honig-Senf-Creme

Ein Rezept von Honig-Senf-Creme, am 25.04.2024

Zutaten

3 Eier
1/2 TL Salz
75 ml Senf

1/2 TL Safranfäden
2 TL Zitronensaft
75 ml Akazienhonig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 10 Min. hart kochen. Inzwischen die Safranfäden mit Salz im Mörser fein verreiben. Mit dem Zitronensaft mischen und etwas ziehen lassen. Eier abschrecken, pellen.
2. Senf und Honig gut mischen. Die Eigelbe durch ein Sieb streichen und unterrühren (Eiweiße anderweitig verwenden). Die Safranmischung zugeben und alles gut mischen.