Rezept

Meerrettich-Dressing mit Dill

Ein Rezept von Meerrettich-Dressing mit Dill, am 22.05.2025

Zutaten

1 Bund	Dill
3 EL	Kräuteressig
1 EL	Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
4 EL	Joghurt
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 EL	Honig
1 TL	Dijonsenf
4 EL	Rapsöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Essig, Honig, Meerrettich, Senf und Joghurt verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Dill und Knoblauch einrühren und das Dressing kurz durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.