

Rezept

Meerrettich-Kräuter-Dip

Ein Rezept von Meerrettich-Kräuter-Dip, am 28.06.2026

Zutaten

1 Stück	frischer Meerrettich (ca. 60 g, ersatzweise 2 EL Meerrettich aus dem Glas)	1 TL	Zitronensaft
100 g	Crème fraîche	200 g	saure Sahne
1 Handvoll	Kerbel	1 kleines Bund	Schnittlauch
	Salz	1/2 Bund	Dill
	Zucker		Pfeffer
		2 Msp.	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Meerrettich schälen, fein reiben und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Anschließend mit saurer Sahne und Crème fraîche glatt rühren.
2. Schnittlauch, Kerbel und Dill waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kerbel und Dill fein hacken. Die Kräuter unter die Meerrettichcreme rühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 - 2 Prisen Zucker und Paprikapulver würzen.