

Rezept

## Meerrettich-Kräuter-Dip

Ein Rezept von Meerrettich-Kräuter-Dip, am 19.04.2024

### Zutaten

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