

Rezept

Sahnedressing mit Senf und Dill

Ein Rezept von Sahnedressing mit Senf und Dill, am 19.04.2024

Zutaten

1 Bund Dill	3 EL Sahnemeerrettich
3-4 EL grober Senf	2 TL heller, klarer Honig (z. B. Akazienhonig)
2-3 EL Aceto balsamico bianco	100 g saurer Sahne
200 g Crème fraîche	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Dill waschen und hacken. Meerrettich, Senf und Honig verrühren. Balsamico zugeben, saure Sahne und Crème fraîche einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.