

Rezept

Sahnemeerrettich

Ein Rezept von Sahnemeerrettich, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Sahne	2 - 3 cm Meerrettichwurzel
100 g saure Sahne	1 EL Aceto balsamico bianco
1 EL Zitronensaft	1 EL Zucker Salz
Salz	Pfeffer (nach Belieben)
1 EL gehackter Dill (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen, bis die restlichen Zutaten vorbereitet sind. Den Meerrettich schälen und mit der Küchenreibe fein reiben.
2. Die saure Sahne mit dem Aceto balsamico, dem Zitronensaft und dem Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Die Sahne und 4 EL geriebenen Meerrettich unterheben.
3. Den Sahnemeerrettich mit Salz, eventuell noch etwas Meerrettich und nach Belieben etwas Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch gehackten Dill unterrühren. Sahnemeerrettich passt gut zu Fleisch, etwa Tafelspitz.