

Rezept

Schwedisches Honig-Senf-Dressing

Ein Rezept von Schwedisches Honig-Senf-Dressing, am 29.05.2023

Zutaten

1 frisches Eigelb	1 ½ EL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer
1 Msp. Chilipulver	75 ml Sonnenblumenöl
2-3 Zweige Dill	2 EL süßer Senf
1-2 EL flüssiger Blütenhonig	1-2 Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Das Eigelb mit Dijon-Senf in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt verrühren, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Dann das Öl langsam im dünnen Strahl zugießen, dabei kräftig mit dem Schneebeseniterrühren, bis eine glatte, cremige Emulsion entstanden ist.
2. Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Süßen Senf und Honig unter die Creme rühren und mit Zitronensaft und eventuell Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Dill vorsichtig unterrühren.