

Rezept

# Senfsauce mit Dill und Gewürzgurke

Ein Rezept von Senfsauce mit Dill und Gewürzgurke, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> großes Bund Dill	<b>1 Stück</b> Bio-Zitronenschale
<b>1</b> Gewürzgurke	<b>1 EL</b> scharfer Senf
<b>2 EL</b> süßer Senf	<b>2 EL</b> naturtrüber Apfelsaft
<b>1 EL</b> Apfelessig	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Dill waschen, trockenschütteln, von den groben Stielen befreien und fein hacken. Zitronenschale ebenfalls fein hacken. Gurke in möglichst kleine Würfel schneiden.

---

2. Die beiden Senfsorten mit dem Apfelsaft, dem Essig und dem Öl gründlich verrühren. Dill, Zitronenschale und Gurke untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.