

Rezept für die KrensaUCE

Portionen: 4

Zutaten

200 g	Kren, frisch
10 g	Zitronensaft
50 g	Senf
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Den Kren schälen und fein reiben.
2. Mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Tipp: Die Sauce schmeckt sowohl warm als auch kalt. Wer mag, verfeinert sie je nach Geschmack etwa mit etwas frischem Schnittlauch oder einem Schuss Schlagobers.