

Rezept für Honig-Senf-Saucen

Zutaten

2 EL	Honig
2 EL	Send (mittelscharf oder scharf)
100 g	Sauerrahm oder Crème fraîche
1 Schuss	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung

1. Mischt Honig, Senf und Sauerrahm bzw. Crème fraîche unter vorsichtigem Rühren zu einer Sauce an.
2. Schmeckt die Mischung anschließend mit einem Schuss Zitronensaft sowie einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab.

Tip: Um der Sauce zusätzlichen Charakter zu verleihen, greift zu einem 1 EL gehackter Dille, den ihr unter die Sauce hebt. Je nach Geschmack können aber auch Thymian, Estragon und Basilikum den Dip **vitaminreich abrunden**.