

frei nach Chefkoch.de

Meerrettichschmand

4 Portionen

Zutaten

1 Teelöffel Honig, 1 Teelöffel Senf, 4 Teelöffel Tafelmeerrettich, 150 g Schmand, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel gehackter Dill

Zubereitung

1. Honig mit Senf und Zitronensaft verrühren
2. alle anderen Zutaten zugeben und gut verrühren
3. 30 Minuten ziehen lassen

Zeitbedarf

5 Minuten, 30 Minuten ziehen lassen

dazu paßt

geräucherter Lachs, Rösti, Ofenkartoffeln, Kartoffelpuffer

