Honig-Senf-Soße

Ein echter Klassiker: Das Rezept für Honig-Senf-Soße passt nicht nur zu Fisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

2 EL	Honig
150 g	Creme Fresh
1 EL	Senf
1 EL	Dill
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

Für die **Honig-Senf-Soße** den Honig mit Senf, Crème fraîche und Zitronensaft cremig rühren. Dann den Dill unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Honig-Senf-Soße schmeckt kalt und leicht aufgewärmt zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem.