# 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.