

Preiselbeere-Meerrettich-Dipp

Zutaten:

125g Sahnemeerrettich

250g Schlagsahne

1-2 EL Preiselbeerkompott

1 TL Senf

1 TL Zitronensaft

Etwas Zitronenabrieb

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Sahnemeerrettich, Senf und die Preiselbeeren darunterziehen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz +Pfeffer abschmecken.

Passt gut zu Fondue-Fleisch und Fisch.

Tipp: wer es weniger mächtig mag, kann einen Teil der Sahne durch Joghurt ersetzen.

REGIO · KÜCHE+BAD



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN