



Honig - Senf - Dill - Soße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Gravad Lachssoße, typisch skandinavisch und unverzichtbar

Zutaten

- 100 g Creme fraîche
- 3 EL Milch
- 2 EL Honig
- 1 - 2 EL scharfer Senf
- 3 - 4 frische Dillstiele, gezupft, gehackt
- Etwas Meersalz
- Etwas Cayenne Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

Creme fraiche mit dem Honig, dem Senf und etwas Milch glatt rühren, mit Salz und Cayenne würzen und den gehackten Dill unterrühren; vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** dill, honig, senf, skandinavisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honig-senf-dill-sosse/>