

Eier-Senf-Dip

Zutaten:

1 hart gekochtes Ei (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)
2 TL grobkörniger Senf
Salz
Pfeffer

1. Zubereiten: Das Ei pellen und würfeln.

2. Crème fraîche mit Senf verrühren, Ei untermischen und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 2 g, kJ: 470, kcal: 113

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Dazu passt kaltes Bratenfleisch, Bratfisch oder mariniertes Gemüse.