

# Honig-Senf-Dip

Ein tolles Rezept für einen leckeren Honig-Senf-Dip mit frischem Dill. Zu gegrilltem Lachs passt der Dip einfach perfekt.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 2 ½ EL Wildblüten Honig
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 4 TL Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
- 3 TL Zitronensaft
- 3 EL gehackter Dill
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen schnellen Honig-Senf-Dip zu?:

### ① Honig-Senf-Dip zubereiten:

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Honig-Senf-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Honig-Senf-Dip z. B. zu gegrilltem oder gebratenem Lachs servieren.