

# Honig-Senf-Dip

Ein tolles Rezept für einen leckeren selbst gemachten Honig-Senf-Dip mit viel frischem Dill. Der Dip passt einfach perfekt zu gegrilltem Lachs.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
2 ½ EL Wildblüten Honig  
3 TL mittelscharfer Senf  
3 TL Meerrettich (aus dem Gl.)  
2 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.