

Senfdip

Kategorie: Fingerfood, Dips und Aufstriche - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

4,0 EL milder, grober Senf
100 g Crème fraîche
2,0 EL Milch
1,0 EL Essig
1,0 EL trockener Weißwein
50,0 g Silberzwiebeln
50,0 g Cornichons
Salz & Pfeffer

(Angaben für 6 Personen)

Ein Grillabend bekommt erst durch leckere Saucen und Dips den richtigen Pfiff. Dieser Dip wird aus Senf, Gewürzgurken und Silberzwiebeln zubereitet.

Zubereitung

Senf, Crème fraîche, Milch, Essig und Wein verrühren. Die Silberzwiebeln und Cornichons hacken und unterziehen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

