

Dill Sauce

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Joghurt, 125 ml Schmand, 1 Esslöffel Meerrettich (fertig), 1 Bund Dill, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und fein hacken, Dill waschen, trockenschütteln, fein hacken und etwas zum Garnieren beiseite stellen.

Die Zubereitung:

Joghurt, Schmand und Meerrettich in einer Schüssel verrühren, Frühlingszwiebel und den Dill unterrühren, mit dem separaten Dill garnieren und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Paßt sehr gut zu Fisch oder Pellkartoffeln.

Guten Appetit!