

## Dill - Senf - Dressing

Kategorien: Saucen, Küche, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Puderzucker
		Zitronensaft Menge anpassen
1 1/2	Bund	Dill; gehackt
9	Essl.	Senf (bis 12 tb)
2	Essl.	Honig (bis 3 tb)

### Anleitung:

Puderzucker mit soviel Zitronensaft verühren, daß eine cremige, gelöste Masse entsteht.

Dill, Senf und Honig unterrühren.

Anmerkung : Milden Senf nehmen - das Dressing ist damit würzig genug

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*08.02.2016  
von Konrad Heizmann