

# Honig-Senf-Soße

Ein echter Klassiker: Das Rezept für Honig-Senf-Soße passt nicht nur zu Fisch!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

2 EL	<a href="#">Honig</a>
150 g	Crème Fresh
1 EL	<a href="#">Senf</a>
1 EL	Dill
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

Für die **Honig-Senf-Soße** den Honig mit Senf, Crème fraîche und Zitronensaft cremig rühren. Dann den Dill unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Die Honig-Senf-Soße schmeckt kalt und leicht aufgewärmt zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem.