

Honig-Senf-Dipp



Zutaten (ca. 400 g – 8 Portionen):

- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 1 TL Mandeln (in Stiften)
- 35 g Honig
- 150 g Creme fraiche
- 150 g Frischkäse
- 15 g Dijon-Senf
- 1 Schuss Zitronensaft
- ggf. etwas Milch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und leicht abkühlen lassen.

Dann in einer Schüssel Creme fraiche, Frischkäse, Honig, Senf, Zitronensaft und die angerösteten, gemahlene Mandeln mit einem Handmixer verrühren.

Eventuell noch etwas Milch einarbeiten, bis ein cremiger Dipp entstanden ist.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit angerösteten Mandelstiften garniert servieren.

Nährwertangaben: 164 kcal pro Portion , 5 g KH pro Portion