



# Honig Senf Soße | zu Fisch und als Salat-Dressing

## Zutaten für 100 ml

- » 1 EL Senf *mittelscharf*
- » 1 EL Honig *flüssig*
- » 1 Bund Dill *frisch*
- » 25 ml Balsamico *weiß*
- » 50 ml Sonnenblumenöl
- » 1 TL Zitronensaft
- » 5 EL Joghurt
- » 1 Stück Knoblauchzehe
- » 1 TL Pfeffer *grün*
- » 1 Prise Salz *zum Abschmecken*
- » 1 Prise Pfeffer *zum Abschmecken*

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Dill fein hacken.

---

2. Pfeffer in einem Mörser zerstoßen.

### Zubereitung

1. Gib Joghurt, Senf, Honig, Zitronensaft, weißen Balsamico, Öl und den Knoblauch in einen Messbecher oder ein anderes hohes, schmales Gefäß und verrühre alles cremig mit dem Pürierstab oder Schneebesen.

---

2. Hebe den Dill und den Pfeffer unter die Honig Senf Soße.

---

3. Schmecke die Soße mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls mit Zitronensaft oder Essig ab.