

Senf-Dill Dressing



Zutaten:

- 100 g Mayonnaise aus dem Glas (Gute Qualität, keine „Frittencreme“, „light-Produkte“, o.ä.).
- 2 bis 3 EL Honig
- 2 bis 3 EL scharfen Senf
- 1 Bd. frischen Dill
- evtl. Schlagsahne

Zubereitung

Senf und Honig in einer Schüssel sorgfältig verrühren, bis eine gleichmäßige Basis entsteht. Anschließend den frisch gehackten Dill unterheben. Für eine ausgewogene, cremige Konsistenz und um die Süße des Honigs harmonisch abzurunden, die Mayonnaise einarbeiten. Je nach gewünschter Konsistenz kann zusätzlich etwas Sahne hinzugegeben werden.

Die Intensität des Dressings lässt sich individuell anpassen: Für eine kräftigere Schärfe einfach etwas mehr Senf verwenden, für eine süßere Note den Honiganteil erhöhen. Das Rezept ist sehr variabel und kann problemlos dem persönlichen Geschmack angepasst werden.

Anschließend das Dressing mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden können. Vor dem Servieren nochmals gründlich umrühren.

Hinweis zur Qualität der Zutaten

Der Geschmack des fertigen Dressings wird maßgeblich von der Qualität der verwendeten Zutaten beeinflusst. In unserem Haus verwenden wir seit 1985 bevorzugt **Löwensenf Extra** sowie die **Mayonnaise von Homann** (das soll keine Werbung sein!). Diese Produkte haben sich über Jahrzehnte bewährt und sorgen für ein gleichbleibend hochwertiges Ergebnis. Frischer Dill ist dabei selbstverständlich, und auch beim Honig empfiehlt sich die Verwendung eines hochwertigen, idealerweise biologisch erzeugten Produkts.

Viel Spaß beim nachmachen!

Guten Appetit!