

<u>PARTYFOOD</u> – <u>FINGERFOOD</u> – <u>TO GO FOOD</u> - <u>VEGETARISCH</u> – <u>VEGAN - PROTEINFOOD</u>

Senfdip



Einkaufsliste:

süßer Senf, 2 EL körniger Dijonsenf, 1 EL Senfkörner, 1 TL Schalotten, 2 Creme Fraiche, 100 g Topfen, 100 g Rapsöl, 1 EL Salz Pfeffer



<u>PARTYFOOD</u> – <u>FINGERFOOD</u> – <u>TO GO FOOD</u> - <u>VEGETARISCH</u> – <u>VEGAN - PROTEINFOOD</u>

Bayerische Brotzeit - bayerischer Senfdip

	einfach schnell	preiswert
kalt servieren		
		To Go Food Party

Vorbereitung:

Schalotten klein schneiden und in heißem Wasser ca. 1 min. blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen,

Senfkörner mörsern

Zubereitung:

in einer Schüssel beide Senfsorten, Schalotten, Creme Fraiche, Topfen und Rapsöl glatt rühren,

mit Senfkörnern, Salz und Pfeffer abschmecken,

in kleine Gläschen abfüllen und

im Kühlschrank aufbewahren

Tipps

Der Senfdip schmeckt sehr gut z.B. zu Fleischpflanzerl anstelle zu "normalem" Senf.