



Meerrettich Aprikosen Dip

BESCHREIBUNG:

Crème légère, Meerrettich, Aprikosenkonfitüre und Zitrone in eine kleine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder Fondue.

10 | Meerrettich

 *Armoracia rusticana*

ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 150g Crème légère
- 1 daumengroßes Stück Meerrettich, fein gerieben
- 1 TL Aprikosenkonfitüre
- Saft von 1/2 Zitrone (klein)
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken

