

Remouladen-Dip

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 hart gekochtes Ei
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 250 g Magerquark
- 0,5 Becher saure Sahne
- 1 TL Honig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- Weißer Pfeffer
- nach Belieben: etwas Milch

Das Ei pellen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und zusammen mit den Gewürzgurken fein hacken. Quark, saure Sahne, Honig und Senf cremig rühren. Ei, Zwiebel und Gewürzgurken hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Konsistenz zu fest ist, etwas Milch unterrühren.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 20.01.2025

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen