

Rosmarin-Dattel-Senf

Zutaten:

- 100 g gelbe Senfkörner
- 30 g Datteln
- 50 g Wasser
- 120 ml weißer Balsamico
- 0,5 TL Salz
- 1 TL gehackter Rosmarin

Senfkörner mit einem Stabmixer oder in einer Mühle zerkleinern. Je feiner die Senfkörner, desto feiner wird der Senf. Datteln in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Balsamico und Salz in einen Topf geben und erwärmen. Zu den anderen Zutaten geben und 1-2 Minuten mit einem Stabmixer durchmischen.

In ein Glas füllen und mehrere Tage ruhen lassen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 23.01.2024

Koch/Köchin: Isabel Fischer

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