



Rezeptkarte

Fermentierter Pfeffer-Dip

Fermentierter Pfeffer-Dip

Zutaten:

250 g Schmand, 2 TL körniger Senf, Salz, 1 Prise Zucker,
1 EL fermentierter Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung (10 Minuten):

Den fermentierten Pfeffer mörsern und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.