

## Heidelbeer-Senf aus dem Thermomix®



© Heidelbeer-Senf - Rezepte mit Herz



1 Min. + Wartezeit



leicht



Ergibt ca. 500 g

Zum Dippen, in Saucen, zu Fleisch und Wild oder für Dressings.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>230 g</b>	Heidelbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	gelbe Senfkörner
<input type="checkbox"/>	<b>110 g</b>	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	stichfester Honig

### Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen.
2. Senfkörner und Apfelessig 10 Sek./Stufe 8 im Mixtopf zerkleinern. Heidelbeeren, Salz und Honig hinzufügen und 10 Sek./Stufe 8 pürieren.
3. Heidelbeersenf in ein sauberes Glas füllen und ca. 14 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank bis zu 3 Monaten

### Nährwertangaben

pro TL (5 g) ca. 10 kcal, 0 g E, 0 g F, 1 g KH