

Senfcreme aus dem Thermomix



© Senfcreme - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



8 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	80 g	mittelscharfer Senf
<input type="checkbox"/>	150 g	Crème fraîche
<input type="checkbox"/>	75 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	20 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	1 TL	mildes Currypulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Chiliflocken

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 mixen, vom Rand schieben, 5 Sek./Stufe 4 mixen.
2. Creme abschmecken, in ein Schraubglas füllen und kalt stellen.

Fein zu Würstchen und Steaks.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 60 kcal - 0 g E - 6 g F - 1 g KH