



Rezepte > Sauce

# Honig-Senf-Sauce

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Zitronen	1 St.
Mayonnaise	100 g
Senf	3 EL
Honig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Schneebesen

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Mayonnaise, Senf, Honig und 2 EL Zitronensaft verrühren. Honig-Senf-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Sauce passt gut zu Fisch und Gemüse.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	859 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	78 g