

# Kräuter-Senf-Soße



## Zubereitung

- 1** Den Senf und das Öl verrühren.
- 2** Anschließend den Essig und nach Bedarf etwas Wasser einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fein gehackten Kräuter untermischen.



## Zutaten

- 1/2 TL Senf
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- Pfeffer, Salz
- Kräuter nach Wunsch, z.B. Dill, Schnittlauch, Basilikum, Petersilie



**2 Personen**