

Meerrettichcreme

La Mise en Place:

1 Meerrettich, rund 20 cm lang, 1 TL Zucker, 4 – 6 EL Weissweinessig oder Balsamico bianco

Die Zubereitung:

Den Meerrettich schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Zucker und Weissweinessig oder Balsamico im Mixer gut zerkleinern.

Die Vollendung:

Noch etwas ziehen lassen und in Gläschen abfüllen.

Zum Servieren mit Halbrahm verrühren.

Produkteinfo:

Hält sich mindestens drei Monate im Kühlschrank.

