



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



SENF-DILL-SAUCE

Zu Fisch (4 Portionen)

Zutaten:

*4 Stücke Weißen Fisch
250 ml Sahne / Sojasahne
1 mittelgroße Zwiebel
1 Packung Wildreis
1 EL Butter
4 EL Senf Dill Sauce*

Besorgen Sie 4 Stücke weißen Fisch, 1 mittelgroße Zwiebel, 250 ml Sahne/Sojasahne und eine Packung Wildreis. Zunächst möchte der Wildreis al dente gekocht werden. Hacken Sie währenddessen die Zwiebel und dünsten diese in 1 EL Butter an. Geben Sie die Sahne/Sojasahne und 4 EL Senf Dill Sauce hinzu. Vermengen Sie das Ganze und servieren Sie im Nu ein wunderbares Fischgericht mit einer leichten Senf-Dill-Sauce.