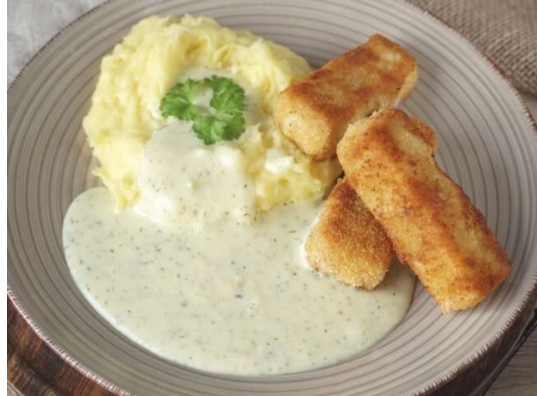


Dillsauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 30 g Butter
- 30 g Weizenmehl
- 250 ml [Gemüsebrühe](#)
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 TL Sahne-Meerrettich
- 2 EL [Dill](#) (gehackt)
- Salz
- Pfeffer



Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Erhitze die Butter in einer Pfanne und schwitze das Mehl darin an.
2. Gieße nach und nach die Gemüsebrühe und die Milch dazu.
3. Rühre den Meerrettich und den Dill unter.
4. Lass die Sauce für 2 Minuten aufkochen. Nimm sie dann vom Herd.
5. Verquirle das Ei und rühre es unter die Sauce.
6. Schmecke die Dillsauce mit Pfeffer und Salz ab. Auch ein Spitzer Zitronensaft passt sehr gut dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

