



Dill-Sauce

Zubereitung

Eine helle Einbrenn machen und mit Flüssigkeit aufgießen. Kurz aufkochen lassen, die fein gehackte Dille unterrühren und noch einmal kurz aufwallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Dazu passen hervorragend Salzerdäpfel.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gerlinde Happenhofer.

Zutaten

2 Bund Dille

4-5 EL Mehl

5 EL Öl

ca. ½ Liter Milch (oder Milch/Obers
oder Milch/Wasser)