

PFEFFER-MEERRETTICH-MARINADE

Rezept von La Tavola

Mörser

ZUTATEN

- 2 El Meerrettich, frisch gerieben
- 1 El grobkörnige schwarze Pfeffer
- 1 El grüne Pfefferkörner, im Mörser zerdrückt
- 1 El rosa Pfefferkörner, im Mörser zerdrückt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 1 El Fleur de Sel
- 3 El Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Zutaten gut miteinander vermischen.