



Familiensenf

Dazu brauchst du:

- Ein Glas normalen, mittelscharfen Senf
- Für Kräutersenf
Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Dill, Estragon oder Barlach
- Für fruchtigen Senf
püriertes Obst, wie Feigen, Datteln oder Orangen- oder Zitronenabrieb (von unbehandelten Früchten) oder Honig
- soll der Senf schärfer sein?
Chili (frische oder getrocknete, fein gehackt).
Lass dies nur deine Eltern machen!

Mische die Zutaten unter den Senf und verrühre alles gut. Schon ist dein eigener Senf fertig. Lagere ihn im Kühlschrank und lasst ihn euch beim nächsten Familiengrillen schmecken!