



## FEIGEN-APRIKOSEN SENF



Zubereitungszeit: ca. 10 min



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN (FÜR 1 GLAS)

- 2 Feigen
- 5 Aprikosen, getrocknet
- 3 Esslöffel Himbeeren, getrocknet
- 1 Glas Dijon Senf

### ZUBEREITUNG

1. Feigen waschen, schälen und klein schneiden.
2. Aprikosen fein schneiden. Feigen, Aprikosen und getrockneten Himbeeren in einen Mörser geben und ca. 2 Minuten mörsern. Anschließend Senf zugeben und ca. 1 Minuten mörsern.

Fertig!