

Rezept

Bärlauchsauce mit Bärlauchpesto

Ein Rezept von Bärlauchsauce mit Bärlauchpesto, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Crème fraîche

2 TL Bärlauchpesto

Salz

Zucker

150 g saure Sahne

1/2 Bio-Zitrone

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Crème fraîche mit der sauren Sahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Das Bärlauchpesto einrühren.

2. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit der Küchenreibe fein abreiben.

3. Die Sauce mit der Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.