

Rezept

# Cajun-Remoulade

Ein Rezept von Cajun-Remoulade, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> grüne Chilischote
<b>2 Stängel</b> Basilikum	<b>1 EL</b> Kapern
<b>100 g</b> Knoblauch- Mayonnaise	<b>2 EL</b> Crème fraîche
<b>2 TL</b> geriebener Meerrettich (aus Tube oder Glas)	<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Chilischote entstielen und längs aufschlitzen, Samen und helle Trennwände entfernen (sehr scharf, eventuell mit Einweghandschuhen arbeiten). Die Schote waschen und in winzige Würfelchen schneiden. Kapern fein hacken. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden.
2. Die zerkleinerten Zutaten unter die Mayonnaise heben, die Crème fraîche und den Meerrettich unterrühren. Die Remoulade mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.