

Rezept

Sauerrahmsauce mit Kräutern

Ein Rezept von Sauerrahmsauce mit Kräutern, am 03.07.2026

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 kleine Knoblauchzehe | 50 g Crème fraîche |
| 250 g saure Sahne | 4 EL Zitronensaft, frisch gepresst |
| 3 TL Puderzucker | 1 kleines Bund Kräuter wie Kerbel, Zitronenmelisse, Basilikum, Petersilie und Estragon (abgezupft ca. 20 g) |
| 1 Frühlingszwiebel (ca. 20 g) | Salz |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | 2 EL Olivenöl |
| Pürierstab | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und vierteln. Crème fraîche, saure Sahne, Knoblauch, Zitronensaft und Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein mixen.

2. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Alles unter das schaumige Dressing heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss das Olivenöl einrühren.