Rezept

Schnittlauchremoulade

Ein Rezept von Schnittlauchremoulade, am 12.10.2024

Zutaten

2 Bund	Schnittlauch
1	Knoblauchzehe
50 g	Joghurt
1 TL	scharfer Senf
	Salz
	1/2 rote Zwiebel
100 g	Salatmayonnaise (50 % Fett)
50 g	Crème fraîche
2 TL	Essig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

2. Die Mayonnaise mit Joghurt, Crème fraîche, Senf und Essig verrühren. Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.