

Rezept

# Schnittlauchremoulade

Ein Rezept von Schnittlauchremoulade, am 24.04.2024

## Zutaten

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