

Rezept

Schnittlauschmand

Ein Rezept von Schnittlauschmand, am 15.12.2025

Zutaten

1	Frühlingszwiebel	1 großes Bund	Schnittlauch
300 g	Schmand	100 g	saure Sahne
2 TL	geschmacksneutrales Öl		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den knackigen grünen Teil von der Frühlingszwiebel abschneiden, putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. (Den Rest der Zwiebel anderweitig verwenden). Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden.
2. Den Schmand mit der sauren Sahne und dem Öl glatt verrühren. Den Schnittlauch und das Zwiebelgrün untermischen und den Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken.