

Rezept

Senf-Kräuter-Sauce

Ein Rezept von Senf-Kräuter-Sauce, am 09.06.2026

Zutaten

½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Dill)	1 Knoblauchzehe
150 g saure Sahne	150 g Crème fraîche
je 3 TL süßer und mittelscharfer Senf	1 EL Apfelessig oder Zitronensaft
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse in eine Schüssel drücken.
-
2. Crème fraîche mit saurer Sahne, Essig oder Zitronensaft und beiden Senfsorten zum Knoblauch geben und gut verrühren. Kräuter untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.