

Rezept

Senf-Kräuter-Sauce

Ein Rezept von Senf-Kräuter-Sauce, am 27.04.2024

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.