Ajvar Sauce

Passt gut zu Gegrilltem.

Zutaten

Menge
Zutat
2 EL
Ajvar
2 EL
Sauerrahm
2 EL
Mayonnaise fettarm
2 EL
Joghurt fettarm
1 Prise
Salz

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Sauce (10 Minuten)
☐
1.

2 EL 2Sauerrahm in eine kleine Schüssel geben und dazu
2 EL 2Mayonnaise fettarm
2 EL 2Joghurt fettarm unterrühren. Weiters
2 EL 2Ajvar dazugeben und gut vermischen und mit
1 Prise 1Salz abschmecken.

Tipp

Wenn die Sauce zu dick wird, dann mit etwas Joghurt oder Wasser verdünnen.

- Dressings, Marinaden, Saucen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste