Grundmasse für Saucen

Damit kann man dann diverse Saucen kreieren.

Zutaten

Menge
Zutat
2 EL
Joghurt fettarm
2 EL
Sauerrahm
2 EL
Mayonnaise fettarm

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Grundmasse (2 Minuten)
☐
1.

2 EL 2Joghurt fettarm gemeinsam mit
2 EL 2Sauerrahm und
2 EL 2Mayonnaise fettarm in eine kleine Schüssel geben und miteinander vermischen.

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**

  2 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste