



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 Joghurt fettarm gemeinsam mit 2 EL Sauerrahm und 2 EL Mayonnaise 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

• Schwierigkeit

Leicht

• Zeitkategorie

• Nährwert

• Punkte

0

• Bewertung

Keine Bewertung

• Zeit

2 Minuten

• Preiskategorie