Kräuter Sauce

Passt gut zu Gegrilltem.

Zutaten

Menge
Zutat
0.5 Bund
Kräuter frisch
2 EL
Sauerrahm
2 EL
Mayonnaise fettarm
2 EL
Joghurt fettarm
Salz
Pfeffer weiß

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. Nun die
0.5 Bund 0.5Kräuter frisch fein hacken, ebenfalls dazugeben und das Ganze gut vermischen.
Mit
Salz und
Pfeffer weiß abschmecken.

Tipp

Wenn die Sauce zu dick wird, dann mit etwas Joghurt oder Wasser verdünnen. Statt frische Kräuter kann man auch Kräuter aus der Tiefkühlung verwenden. Etwas Senf gibt der Sauce noch etwas Würze.

- Dressings, Marinaden, Saucen
- Light

- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste