



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
etwas	Salz
etwas	Pfeffer weiß

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Sauce (10 Minuten)

☐	1.	2 EL Sauerrahm in eine kleine Schüssel geben und dazu 2 EL Mayonnaise fettarm 2 EL Joghurt fettarm untermischen. Nun die 0.5 Bund Kräuter frisch fein hacken, ebenfalls dazugeben und das Ganze gut vermischen. Mit etwas Salz und etwas 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

• Schwierigkeit

Leicht

• Bewertung

Keine Bewertung



Light

Alkohol

Besuch

• **Zeitkategorie**

• **Zeit**

10 Minuten

• **Nährwert**

• **Preiskategorie**

• **Punkte**

0