



REZEPT DER WOCHE

Frische Kräutersauce

Zutaten

200g Saure Sahne
200g Crème fraîche
1 handvoll frische Kräuter
etwas frisches Knoblauchgrün
½ Zwiebel, sehr fein gehackt
Saft von 1 Zitrone oder Limette
ca. 100 ml Milch oder Pflanzendrink
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Saure Sahne und Crème fraîche verrühren.
Kräuter und Knoblauchgrün etwas zerkleinern und zusammen mit dem Zitronensaft (oder Limettensaft) und der Milch (oder Pflanzendrink) in einen Mixer geben und zerkleinern, alternativ pürieren.
Die halbe Zwiebel in sehr feine Würfelchen schneiden.
Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu Kartoffeln, gekochtes Ei und grünen Salat servieren.
Guten Appetit!
