

Kräutersauce mit Schnittlauch und Basilikum



Zutaten für zwei Personen:

100-120 g Schmand

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Msp Zucker

2 EL Essig

2 EL neutrales Öl

1 TL Dijon-Senf

3 EL geschnittenes Basilikum

3 EL Schnittlauchröllchen

1. Basilikumblätter abmachen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2. Zucker und Salz in Essig auflösen. Pfeffer, Senf und Öl darin verrühren. Gut mit dem Schmand vermischen, geschnittenes Basilikum und die Schnittlauchröllchen unterheben.

Hinweise:

Brauchbarer Ersatz, wenn man die Zutaten für die Frankfurter Grüne Sauce nicht bekommt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, kalte Saucen, international