

Kräutersauce



Zutaten

1 Becher Creme fraiche
evtl. Kräuter Creme fraiche

1/2 Zwiebel
1 Bund frische Kräuter nach Geschmack
zB Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Oregano, Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Kräuter fein hacken und alle Zutaten mit dem Creme fraiche in einem Gefäß mit dem Mixer gut verrühren und abschmecken.

Tipps:

Die Kräutersauce kann auch mit fein gehacktem Knoblauch oder fein gehacktem Chili abgewandelt werden.
Im Winter können anstelle der frischen Kräuter auch tiefgekühlte oder getrocknete Kräuter verwendet werden.