



Beilage

Senfsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

150 gr	Crème fraîche
2 EL	Zitronensaft
1 Stück	Ei (davon das Eigelb)
2 EL	Senf
1 Stück	Zwiebel, möglichst fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Paprikapulver (zum darüberstreuen als Dekoration)

Zubereitung:

Crème fraîche, Zitronensaft, Senf, Eigelb	Alle nebenstehenden Zutaten glatt rühren.
Gepresst Knoblauchzehe, fein gehackte Zwiebel	Knoblauchzehe in die Sauce pressen und die fein gehackte Zwiebel beifügen und umrühren.
Salz, Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Sauce passt hervorragend zu Folien-Kartoffeln.