

Kräuter-Sahne-Soße

Zutaten:

250 g saure Sahne
1 EL Zitronensaft
2 hart gekochte Eier (Größe M)
3 EL gehackte, gemischte Kräuter, z. B.
Petersilie, Schnittlauch, Dill
1 Pr. Zucker
Salz



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Schmeckt besonders gut zu gekochtem Rindfleisch.

1. Zubereiten: Saure Sahne mit Zitronensaft verschlagen.

2. Eier pellen und fein hacken, zusammen mit den Kräutern unterrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 10 g, Kh: 3 g, kJ: 520, kcal: 124



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Kochen von A-Z** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.