

Meerrettichsahne

Zutaten:

250 g kalte Schlagsahne
3 EL Meerrettich (aus dem Glas) oder 1 EL
frisch geriebener Meerrettich
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Pr. Zucker
etwas Zitronensaft

1. Zubereiten: Sahne steif schlagen, mit Meerrettich verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie Zitronensaft abschmecken.

Abwandlung für eine Senfsahne: Die steif geschlagene Sahne mit 1–2 EL körnigem Senf verrühren und mit flüssigem Honig oder Zucker abschmecken.

Abwandlung für eine Pfeffersahne: Nur 4 EL Schlagsahne verwenden, steif schlagen, 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic und 1–2 TL eingelegten, gehackten, grünen Pfeffer unterrühren und mit etwas Zucker abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 19 g, Kh: 4 g, kJ: 793, kcal: 189

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Schul Kochbuch** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



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

Tipps:

- Soll die Sahne länger stehen, z. B. auf einem kalten Büffet, die Sahne mit 1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen.
- Die Meerrettichsahne schmeckt zu kaltem Braten, geräucherter Putenbrust, Räucherfisch oder kaltem Gemüse.