

Remouladensoße

Zutaten:

2 hart gekochte Eier (Größe M)
100 g Gewürzgurke
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (je 125 g)
Salz
Pfeffer
etwas Kräuternessig

1. Zubereiten: Eier pellen und würfeln. Gewürzgurke fein würfeln. Beide Zutaten mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Remouladensoße passt gut zu Schweinefilet, Steaks oder zu Folienkartoffeln.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 21 g, Kh: 4 g, kJ: 931, kcal: 225

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



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