

Schinken-Creme-Soße

Zutaten:

1 Frühlingszwiebel
100 g Lachsschinken
2 TL Dijon-Senf
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
Chilipulver

1. Zubereiten: Frühlingszwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten verrühren und mit Chilipulver abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 7 g, Kh: 3 g, kJ: 405, kcal: 97

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



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

Tipp:

- Soße zu weißem oder grünem Spargel servieren.