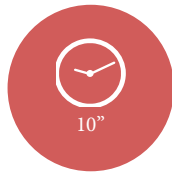
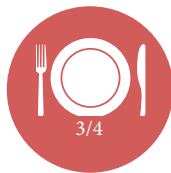




FRESH GARLIC SAUCE



ZUTATEN:

5 EL Mayonaise
200 g Creme Fraiche
1 Frühlingszwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Petersilie
1 TL Rohrzucker
1 TL Salz
Saft einer halben Zitrone
Zesten einer 1/4 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Frühlingszwiebel, die Petersilie und die Knoblauchzehen werden sehr klein gehackt.

Diese gibst Du dann in einer kleinen Schüssel zu der Mayonaise und dem Creme Fraiche. Dazu kommen die restlichen Zutaten und die Zitronenzesten reibst Du mit einer feinen Reibe, wie einer Microplane, mit hinein.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

