

Lauch-Sahnesauce

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	½ Pkg.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	½ Pkg.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	0.3 Stk.

Zubereitung:

Sauerrahm mit Naturjoghurt, fein gehacktem Lauch und Salz vermengen!

Passt hervorragend zu vielen pikanten Speisen! (zu gebratenem und gegrilltem Fleisch in Scheiben, Fisch- und Schalentiersuppen;)

Immer frisch zubereitet und gekühlt serviert.

: -)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-137-Lauch-Sahnesauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at