

Sauce Tartare

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Zwiebeln	1 Stk.
Schnittlauch	1 Bund
Kapern	1 EL (Esstlöffel)
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	2 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1/8 Liter
Mayonnaise	1/8 Liter

Zubereitung:

Mayonnaise mit Sauerrahm und Gewürzen vermischen. Alle anderen Zutaten fein hacken, zur Mayonnaise geben und mit Salz oder Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-303-Sauce-Tartare.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at