

Kräutersauce (Fondue Chinoise oder Dip)

Zutaten

Für 4 Personen

Schale von 2.5 dl Inhalt

150 g Crème fraîche

100 g Hüttenkäse

1 EL Senf

3-4 EL fein geschnittener Schnittlauch

3-4 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie

¼ TL Salz

Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle

wenig Zitronensaft



Zubereitung

Zubereiten: 15 Minuten

Auf dem Tisch in 15 Minuten

1. Alle Zutaten gut verrühren.
2. Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.

Hüttenkäse durch Magerquark ersetzen.

Die Sauce kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 154 kcal, 4g Eiweiss, 14g Fett, 2g Kohlenhydrate.