



# Bunter Schalotten Rahm

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Matjes und kaltem Fleisch oder gebackenem Fisch

## Zutaten

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 El fein gewürfelter Apfelwürfel
- 2 El fein gewürfelte, gekochte rote Bete
- 2 El gewürfelte grüne Gurke ohne Kerne
- 2 El Mayonnaise
- 3 El Crème fraîche
- 1 El geschlagene Sahne
- ¼ Tl scharfer Senf
- Saft 1 ½ Zitrone
- Etwas heller Balsamico
- Etwas frischen Dill
- Etwas frisch gehackte Petersilie
- Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten kurz mit kochendem Wasser überbrühen und auf einem Küchensieb trocken laufen lassen.

### Schritt2

Mit den Apfelwürfeln, der roten Bete und grüner Gurke mengen, mit der Mayonnaise, Crème fraîche und Senf verrühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft fein abschmecken.

### **Schritt3**

Erst kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** fisch, Rahm, schalotten, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-schalotten-rahm/>