



Herzhafte Kräuter Creme fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Zu frischen Blattsalaten, kaltem Fleisch und kaltem Fisch, oder Räucherfisch

Zutaten

- 2 Becher Creme fraiche oder Creme leger
- 1 El weißer Balsamico
- 2 El Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 geriebene Schalotte
- ½ Knoblauchzehe, fein gerieben (geht auch ohne)
- Saft einer ½ Limone
- Abrieb einer ½ Limone
- 1 Tl Senf
- Gewürze wie: Salz, Pfeffer, Cayenne,
- Je 1 El frische, gehackte Kräuter nach Angebot und Marktlage wie: Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon, Kerbel, Borretsch etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Creme fraiche oder Creme leger mit Balsamico, Limonensaft und Abrieb, Salz, Pfeffer oder Cayenne und einer Prise Zucker würzen und mit etwas Milch glatt rühren.

Schritt2

Den Senf, die geriebene Zwiebel, den Knoblauch und die Kräuter dazu geben und Alles mit etwas geschlagener Sahne auflockern.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** crème

fraiche, kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-kraeuter-creme-fraiche/>