



Remouladen Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Einmal hausgemacht, klassisch, aber leicht, zu kalten Fleisch, Backfisch und Vielem mehr

Zutaten

- 1/2 Bund krause Petersilie, gezupft, gehackt
- 1/2 Bund Kerbel, gezupft, gehackt
- 1 Tl frischer Estragon, gezupft, gehackt
- 60 g Gewürzgurke, klein gewürfelt
- 4 Sardellenfilets, fein gehackt
- 40 g Kapern, grob gehackt
- 150 g gute Mayonnaise
- 100 g Magermilchjoghurt (Damit alles nicht zu fett wird)
- 2 El mittelscharfer Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mayonnaise, Senf und den Joghurt mischen, herzhaft salzen und pfeffern. Gehackte Sardellen, Kapern und gehackte Kräuter unter mischen, anrichten.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/remouladen-sauce/>