



Sauerrahm Creme fraiche mit Zitronen Melisse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, fruchtig, erfrischend, zu frischen Früchten und Beeren, Parfaits

Zutaten

- 200 g Sauerrahm oder Creme fraiche
- Saft 1 Zitrone und Zeste 1/2 Zitrone
- 1 El frische, in feine Streifen geschnittene Zitronen Melisse
- 40 g Zucker
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Sauerrahm oder Crème fraiche mit Zucker, dem Zitronensaft und der recht fein in Streifen geschnittenen Schale einer ½ Zitrone versetzen und den Zucker und die fein geschnittene Zitronenmelisse dazu geben.

Schritt2

Mit der geschlagenen Sahne auflockern, ev. noch etwas nach süßen.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** einfach, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerrahm-creme-fraiche-mit-zitronen-melisse/>