

WARME SCHNITTLAUCHSAUCE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Becher Creme Fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/8 l Gemüsebouillon, instant
- etwas Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Gemüsebouillon in einem Topf erwärmen. Creme Fraîche und kleingeschnittenen Schnittlauch dazugeben (etwas Schnittlauch zum Garnieren aufbewahren), mit Salz und Pfeffer würzen. 1 gestrichenen EL Mehl in etwas Wasser gut versprudeln und zur Sauce geben. Alles gut verrühren und einmal kurz aufkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.