Frankfurter grüne Soße

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

2 Becher saure Sahne 2 EL Rapsöl 2 EL Zitronensaft Salz, Zucker, Pfeffer und 40 g Petersilie 40 g Schnittlauch 40 g Dill 40 g Sauerampfer 40 g Pimpinelle 40 g Estragon 40 g Borretsch

Die saure Sahne mit dem Rapsöl und dem Zitronensaft schaumig schlagen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter waschen, klein schneiden und ebenfalls hinzugeben.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden