

Senfsauce

4-Personen

Zutaten:

150	-	gr Crème fraiche
2	-	EL Zitronensaft
1	-	Ei – davon nur das Eigelb
2	-	EL Senf
1	-	Zwiebel, fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
etwas	-	Paprikapulver zur Dekoration

Zubereitung:

Crème fraiche, Zitronensaft, Senf und Eigelb in einer Schüssel glatt rühren.
Die Knoblauchzehe in die Sauce pressen und die fein gehackte Zwiebel beifügen und umrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Passt hervorragend zu Folien Kartoffeln.