Einfache Sauce Tartare

Die einfache Sauce Tartare selbst gemacht schmeckt doch am besten. Ein Rezept, das mit wenig Aufwand gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 ml	Sauerrahm
250 ml	Naturjoghurt
1 TL	Senf
3 EL	Mayonnaise
0.5 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
5 Stk.	Cornichons
1 Handvoll	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die einfache Sauce Tartare die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Essiggurkerl in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch fein zerschneiden.

2. Den Sauerrahm, Naturjoghurt, Senf und Mayonnaise in eine Schüssel geben. Die Essiggurkerl, und Schnittlauch zugeben, gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die einfache Sauce Tartare kann man noch mit einer gepressten Knoblauchzehe oder klein gehackten Kapern verfeinern.