Sauce Tartare

Das Rezept der Sauce Tartare kommt aus der traditionellen französischen Küche. Die Basis bildet die beliebte Mayonnaise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

8 EL	Mayonnaise
5 EL	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
0.5 Stk.	Zwiebel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Sauce Tartare** ist im Nu zubereitet. Dafür die Zwiebel schälen und sehr klein schneiden. Sauerrahm und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermengen. Klein geschnittene Zweibel hinzugeben und die gewaschenen und fein geschnittenen Kräuter untermengen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die einfache Sauce Tartare passt hervorragend zu gebackenen Gemüse, Steinpilzen oder Champignons, aber auch zu Fischgerichte.