

Meerrettichsauce



Zutaten für ca. 8 Personen, 5dl Inhalt:

200 g Crème fraîche
200 g Magerquark
5 cm Meerrettich, geschält, an der Bircherraffel gerieben
100 g weisser Rettich, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben
1 Zitronensaft
Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren.
Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

Ersatzweise, statt frischem Meerrettich, 4 EL Meerrettich aus dem Glas oder der Tube verwenden.