



KOCH.art

Leitl  VITAL
BAUEN
GESUND
LEBEN

Zwiebelsauce

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Öl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
Sauerrahm
1/2 Bund Schnittlauch
2 Spr. Worcestersauce
1 Prise Zucker
1 Stk Zwiebel



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

Dann den feingehackten Zwiebel, Schnittlauch und Öl mit dem Sauerrahm in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Worcestersauce abschmecken und mind.

Tipp: Ca.2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen - danach kalt servieren oder aufstreichen.