SAUCE

Kräutersauce

von Sabrina MITTEL

0 min + 0 min 314 kcal 2

Zutaten

FÜR 2 PORTIONEN

200 ml	Creme Fraiche mit Kräutern
200 ml	Gemüsebouillon
2 EL	Mehl
1 St.	Schnittlauch
1 St.	Petersilie
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 St.	Dill
1 St.	Basilikum

Anleitung

1. Creme Fraiche in einer Pfanne erhitzen und das Mehl unterrühren.
2. Bouillon unter Rühren hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen.
3. Schnittlauch und Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.