

Crème fraîche mit Röstzwiebeln









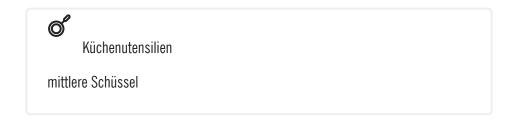
Zutaten

für 1 Portionen

Schnittlauch, frisch	10 g
Crème fraîche	150 g
Senf	1 EL
Röstzwiebeln	4 EL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
- 2. In einer Schüssel Crème fraîche mit 1 EL Senf, Schnittlauch und Röstzwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Der Tipp passt perfekt zum Grillabend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	397 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	36 g