

Remouladen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 1 Portionen 1 St. Schalotten Gewürzgurken 2 St. 1 EL Kapern Petersilie, frisch 10 g Schnittlauch, frisch 10 g Mayonnaise 200 g Senf 2TL Joghurt, natur 150 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Salz

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Schneebesen

- 1. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. In eine Schüssel geben und mit heißem Wasser bedeckt ca. 2 Min. ziehen lassen. Inzwischen Gewürzgurken und Kapern in ein Sieb abgießen und fein hacken. Schalotte ebenfalls in ein Sieb abgießen.
- 2. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, grobe Stiele ggf. entfernen und fein hacken.
- 3. In eine Schüssel Mayonnaise, Senf und Joghurt verrühren. Schalotte, Gewürzgurken und Kapern unterrühren und Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Remoulade zu Fleisch- oder Fischgerichten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1619 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	157 g