

TARTAR-SAUCE

Passend zu Fischstäbli, Tischgrill, Fondue Chinoise...

3 Essiggurken

1 TL Kapern

1 Ei, hartgekocht, geschält,
halbiert

90g Creme Fraiche

30g Mayonnaise

10g Senf

Kräutersalz, Knoblauchgewürz



Gurken & Kapern in den Mixtopf geben und 3 Sek., Stufe 8 hacken.

Mit dem Spatel alles nach unten schieben.

Das Ei zugeben und 3 Sek., Stufe 4, LINKSLAUF zerkleinern.

Alle weitere Zutaten zugeben und alles 5 Sek., Stufe 3, LINKSLAUF
mischen.

-Dieses Rezept habe ich für Kids am Tisch geschrieben.

-Das Rezept findest du unter Chicken-Nuggetets

