



Crème fraîche mit Röstzwiebeln

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

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