



Tartar-Saucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Gewürzgurken	2 St.
Kapern	1 TL
Zitronen	1 St.
Dill, frisch	15 g
Mayonnaise	200 g
Crème fraîche	100 g
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Schneebesen

1. Gurken und Kapern in ein Sieb abgießen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Mayonnaise, Crème fraîche und Senf cremig verrühren. Fein gehackte Zutaten hinzugeben, mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Tartar-Sauce zu Gemüse oder Hähnchen servieren.

Guten Appetit!

Info: Tartar-Sauce hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche.

Tipp: Dazu passen [Crispy Chicken Wings](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1693 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	171 g