



Tafelspitz: Schnittlauchsauce

ZUTATEN: (6 Personen)

300 g Saure Sahne, 300g Crème
fraîche
1 Knoblauchzehe klein gehackt
Saft einer kl. ½ Zitrone
Saft einer kl. ½ Orange
Salz, Pfeffer
Prise Puderzucker
Schnittlauch geschnitten

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten bis auf den Schnittlauch in den kleinen Mixpress Behälter geben und mit dem kleinen Doppelschlagmesser mit den Impulsschalter kurz durchmischen
2. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Zucker abschmecken
3. 2/3 Schnittlauch unterheben. Den restlichen Schnittlauch für Dekoration aufbewahren.

ANRICHTEN:

2-3 EL Schnittlauchsauce pro Person neben einer Scheibe Tafelspitz anrichten und noch einige Schnittlauchröllchen auf dieser dekorieren.