



## ***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.