

Zutaten

- 200 g Schmand
- 1 EL Milch
- 1TL scharfer Senf
- Gehackte Kräuter (Schnittlauch, Estragon, Petersilie)

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Kräuter-Senf Schmand

Entdecken Sie unser Rezept für Kräuter-Senf Schmand. Perfekt für Fleischgerichte! Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Salz Gewürzter Pfeffer „Manche mögen´s heiss“
2. Alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.