

Zitronenremoulade

Für ca. 6 Personen

Zutaten:

1 Glas Mayonnaise

1 Becher Naturjoghurt (mit hohem Fettgehalt)

2 hartgekochte Eier

2 Gewürzgurken

1 kleine Tomate

1 EL Zitronensaft

1 EL Zitronenschalenabrieb (Bio-Zitrone)

1-2 EL Olivenöl

Kräuter:

Zitronenmelisse, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Basilikum oder andere Kräuter

Salz + Pfeffer aus der Mühle, eine Prise Zucker, Gurkenwasser

Zubereitung:

Die Mayonnaise mit den Zutaten und den fein gehackten Kräutern verrühren.

Die entkernte Tomate in feine Würfel schneiden. Alles vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Gurkenwasser abschmecken.



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN

Erwin Bucher GmbH
UST-Id. Nr. DE 167703858
Freiburg HRB 412384
Gerichtsstand Lörrach

Geschäftsführer:
Erwin Bucher
Matthias Bucher
Sabine Bucher

Volksbank Dreiländereck eG Lörrach
Konto-Nr. 1 882 600 - BLZ 683 900 00
VOBA IBAN DE79 6839 0000 0001 8826 00
BIC VOLODE66

UBS AG Basel
€-Konto-Nr. 233.904.549.60 U
UBS IBAN CH03 0023 3233 9045 4960 U
BIC UBSWCHZH80A