

Meerrettich-Kräuter-Schaum



Zubereitungszeit

15 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	180 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	18 g
Kohlenhydrate:	3 g

Zutaten für 4 Portionen

20 g	Meerrettich
1 TL	Zitronensaft
0.25 Bund	Schnittlauch
0.25 Bund	Petersilie
2 dl	Vollrahm
0.5 TL	Kräutersalz

Zubereitung

1. Meerrettich an einer feinen Raffel zum Zitronensaft reiben. Schnittlauch und Petersilie fein hacken, dazugeben. Rahm steif schlagen und dazumischen. Mit Kräutersalz abschmecken. Kühl stellen.