

Café-de-Paris-Creme

4 Portionen :

- 4 Sardellenfilets, abgetropft
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- je 2 Zweige Dill und Majoran
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Becher (1,8 dl) Emmi Crème Fraîche
- 2 TL Senf
- 1/2 TL Currypulver
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer

Sardellen und Kräuter fein hacken. Knoblauch pressen.
Alle Cremezutaten mischen.
Passt als Füllung in Baked Potatoes, als Sauce zu Grillader,
Fleischfondues, als Dip zu Gemüse.