

Schnittlauchrahm

Zutaten:

1 Bund	Schnittlauch
250g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz aufschlagen.
4. Schnittlauch unterrühren.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

