

# Schnittlauchsauce

Zutaten | 6-8 Portionen

30 g	Butter
30 g	Mehl
250 ml	Milch
	Salz, Pfeffer
250 g	Quark
1 EL	Essig
1 Bund	Schnittlauch
250 ml	Mayonnaise
250 ml	Milch

Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zubereitung:

- Butter in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen.
- Warme Milch unter Rühren zugeben, aufkochen und anschließend erkalten lassen.
- Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und mit dem Quark, Mayonnaise und der Milch unter die Soße rühren.
- Mit Salz Pfeffer und Essig abschmecken.

## Tipp:

Diese Soße wird kalt zu Salzkartoffeln, gekochtem Ei und grünem Salat serviert.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 135 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
352 kcal	33,5 g	7,4 g	6,1 g	120 mg