Sahnesauce hausgemacht

Unsere hausgemachte Sahnesauce mit Mayonnaise, Schmand, Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke ist eine wahre Gaumenfreude. Mit ihrer cremigen Konsistenz, dem ausgewogenen Geschmack und den frischen Zutaten verleiht sie zahlreichen Gerichten das gewisse Etwas.

Unsere Sahnesauce vereint sorgfältig ausgewählte Zutaten, um einen harmonischen Geschmack zu erzeugen. Die cremige Basis aus Mayonnaise und Schmand bildet das Fundament für die Sauce und verleiht ihr eine reiche Textur. Der knackige Apfel bringt eine angenehme Frische und eine subtile Süße ein, während die Zwiebel eine würzige Note beisteuert. Die Gewürzgurke sorgt für eine pikante Komponente und verleiht der Sauce einen zusätzlichen Kick. Gemeinsam ergeben diese Zutaten eine wahrhaft köstliche Kombination.

Die Sahnesauce mit Mayonnaise, Schmand, Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke ist äußerst vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich perfekt als Dressing für Salate, zum Beispiel für einen frischen Gurkensalat oder einen herzhaften Kartoffelsalat. Auch als Dip für Gemüsesticks oder knusprige Pommes Frites ist sie ein wahrer Genuss. Darüber hinaus kann sie als Sauce für Sandwiches, Burger oder Wraps verwendet werden, um ihnen eine zusätzliche geschmackliche Dimension zu verleihen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Der Klassiker ist allerdings die Kombination der Sahnesauce mit leckeren Matjes und noch leicht warmen Kartoffeln.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2000 kj
Brennwert in kcal	480 kcal
Fett	51,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g
Kohlenhydrate	9,63 g
davon Zucker	8,9 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	1,36 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel