

# Senfsoße

## Zutaten



1/2 Teelöffel Salz



1 Zitrone



1 Becher Crème fraîche



1 Teelöffel Brühpulver

# Senfsoße



3 Esslöffel Senf



1 Messerspitze Pfeffer

# Senfsoße

## Zubereitung



Zitrone halbieren



Zitrone auspressen



Topf auf die Herdplatte stellen



Crème fraîche in den Topf geben

# Senfsoße



Senf dazugeben



Zitronensaft dazugießen



Pfeffer hinzufügen



Salz hineinstreuen

# Senfsoße



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



alles miteinander verrühren



Brühpulver hinzufügen



ständig rühren und Soße aufkochen lassen – fertig!

**Guten Appetit!**