

Parmesancreme



Zutaten für 3-4 Personen:

150 g Naturjoghurt
35 g frisch geriebener Parmesan
3 TL Zitronensaft
Zitronenabrieb von einer halben
unbehandelten Zitrone
1 Msp Salz
75 ml frische Sahne
1 Prise weißer Pfeffer
frisch gehackte Petersilie
(optional)

besondere Hilfsmittel:

Handrührgerät

1. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen.
2. Parmesan reiben, mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. Optional mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Schmeckt besonders gut zu Rindercarpaccio bzw. Rindertartar.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca.15 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Käse, Parmesan, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023