

Sauce Rouille

Für zwei Personen

10 Safranfäden 200 g Crème-fraîche 1 Baguettebrötchen
2 EL Gemüsefond 1 Knoblauchzehe 2 EL mildes Olivenöl
mildes Chilisalz

Den Safran im warmen Fond einige Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Crème fraîche mit dem Safranfond, Knoblauch, dem Inneren des Brötchens und Olivenöl verrühren und mit Chilisalz würzen.

Alex Schöpe am 08. April 2019