Sauce

Cafe de Paris

PRIMABENE
Premium Gewürze

20 Minuten Vorbereitung

4 Portionen

www.primabene.at

Sauce

Cafe de Paris

1. Zwiebel, Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern fein hacken.
2. Zwiebel und Knoblauch mit der Butter in einem Topf geben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Sardellenfilets, Kapern und Schlag dazu geben und nochmals köcheln lassen.
4. Mit **Primabene® Paris Gourmet Blend Bio** würzen und abschmecken.
5. Mit Zitronensaft binden, alternativ kann man Stärke verwenden.

ZUTATEN

3	Sardellenfilets
1	Zwiebel
1 TL	Kapern
1	Knoblauchzehe
120 g	Butter
110 g	Schlag
2 TL	Zitronensaft, alternativ Stärke
5 EL	Paris Gourmet Blend Bio

"Passt herrlich zu deftigen Grillgerichten und ist auch sonst vielseitig in der Küche anwendbar."

SCAN ME!
und entdecke weitere Rezepte