



# Safran - Zitronen - Sauce

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Ausgefallen lecker, hervorragend zu Fisch und Gemüseterrinen

## Zutaten

- 1 El Saft und 1 Zitrone
- 1 Tütchen Safran in Fäden
- 100 g Mayonnaise
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1/2 Bund frischer Kerbel, fein gehackt
- 1/2 frischer Bund Basilikum, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zitrone abreiben und mit 1 El Zitronensaft und dem Safran mischen. Die gehackten Kräuter dazu geben und alles mit dem Naturjoghurt und Mayonnaise verrühren.

### Schritt2

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

### Schritt3

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** Safran - Zitronen - Sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-zitronen-sauce/>