



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



FEIGEN-SENF

Leichte Sauce für Geflügelschnitzel (4 Portionen)

Zutaten:

*4 Geflügelschnitzel
250 ml Sahne / Crémé fraiche
4 TL Feigensenf*

Braten Sie 4 Geflügelschnitzel an. Der Saft will mit 250 ml Sahne und/oder Crémé fraiche gegossen werden. 4 TL Feigensenf noch dazu, verrühren, fertig – eine wunderbar sämige Soße!