Cocktailsauce

Zutaten

Menge	
1	Zwiebel
1 EL	geschmacksneutrales Öl
1 Prise	Salz
5	Cornichons oder Gewürzgurken
2 EL	Ketchup
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Senf

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 5 Min.

pro Portion: 686 kJ, 164 kcal, 3,5 g Kohlenhydrate, 1,1 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 39,7 mg Cholesterin, 0,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell veggie

Zubereitung

Step 1:
Zuerst schälst du die Zwiebel und schneidest sie in feine Würfel. Dann das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und anschließend ein wenig mit Salz würzen.

Step 2:
Die Cornichons in feine Würfel schneiden. Dann vermischst du den Ketchup mit der Mayonnaise und dem Senf und rührst die Zwiebelwürfel sowie die Gurken unter.