

Die alternativen Osterferien - Was ist GUT daran?

Beitrag von „Susannea“ vom 10. April 2020 19:22

[Zitat von Seph](#)

Mal auf die schnelle ein paar Ideen:

- > Sauce Béarnaise zu kurzgebratenem Fleisch, zu Fisch oder Spargel
- > als Gewürz zu Lamm, Geflügel, Fisch
- > Estragonsenf (Dijonsenf, Honig, Essig, Estragon) zu Gegrilltem
- > mit Schnittlauch, Kerbel, Petersilie als Fines Herbes an Salate, Omeletts, Suppen usw.
- > Kräuterbutter, Kräuterquark

Alles anzeigen

Danke dir, mal sehen, was wir davon verwenden können!