



Peterli-Basilikum-Rahm-Sauce

von Andrea Romer

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild

3.0 g Zwiebel	Stück, fein hacken
5.0 Bund Petersilie, frische	fein schneiden
5.0 g Basilikum	Bund
2.0 Liter Öl	
1.0 Liter Rahm	dazugeben
150 g Sprinz	dazugeben
20 EL Mehl	beifügen, gut mischen