



# Rucola-sauce (1)

---

Rucola

---

waschen und tropfnass  
mit etwas

---

warmem Wasser,  
einigen TL Olivenöl  
einer Prise Salz

---

pürieren.

---

Körnigen Dijon-Senf  
Weißweinessig

---

verrühren und dazugeben.  
Außerdem etwas

---

Creme Fraiche

---

Sojasauce

---

Curry.

---

Diese Sauce verträgt  
phantasievolle  
Modifizierungen!

Paßt sehr schön zu  
Schweinefilet.

(Das ich z.B. mit Knoblauch  
mariniere über Nacht, über  
Niedertemperatur im Back-  
ofen gare und dann kalt auf  
einem Büffet serviere.)