Kräuterdipp
Caoben zhíwù

»Caoben zhíwù« bedeutet wörtlich »Kräuterpflanze« auf Chinesisch. Es kann sich auf verschiedene Arten von Kräutern und Pflanzen beziehen, die in der traditionellen chinesischen Medizin und Küche verwendet werden. Diese Kräuter werden oft für ihre heilenden Eigenschaften und ihren Beitrag zu verschiedenen Gerichten geschätzt. Schnittlauch, Petersilie und Zitronenmelisse bringen eine frische Note zur Cremigkeit des Crème fraîche.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
40 ml Sherry
50 g Crème fraîche
2 EL Schnittlauch
2 EL Petersilie
2 EL Zitronenmelisse
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
2 EL Sojasauce

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und grob hacken. Schnittlauch, Petersilie und Zitronenmelisse waschen, abtupfen und die gewünschte Menge fein hacken.

Zubereitung

Die Zwiebel mit dem Sherry pürieren und dann mit der Crème fraîche vermischen. Den Schnittlauch, Petersilie und Zitronenmelisse unterrühren und mit Salz, Zucker und Sojasauce abschmecken.

© 2026 coquina.de