

Wichtiger Hinweis: Passen Sie bitte die Rezepte Ihrer jeweiligen Phase in der Ernährungstherapie und Ihrer individuellen Verträglichkeit an.

Für die Austestphase – wenn Tomaten und Eier gehen!



Cocktailsauce

Mayonnaise z.B. Classic Migros
Tomatenpüree ohne Zusatzstoffe

Zubereitung

Geben Sie die nötige Portion Mayonnaise in eine kleine Schüssel.

Nun mischen Sie soviel Tomatenpüree dazu, bis die Farbe stimmt.

Fertig!