

Knoblauch-Sauerrahm-Sauce

Die Knoblauch-Sauerrahm-Sauce gehört zu den beliebtesten Dips auf jeder Party. Das Rezept dafür gibt es hier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| 100 g | <u>Mayonnaise</u> |
|---------|-------------------|
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 200 g | Sauerrahm |
| 20 g | Schnittlauch |
| 1 Prise | <u>Pfeffer</u> |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

- 1. Für die Knoblauch-Sauerrahm-Sauce den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Ringe schneiden.
- 2. Mayonnaise mit Sauerrahm, Knoblauch und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Für eine fettarme Variante der Knoblauch-Sauerrahm-Sauce einfach die Mayonnaise durch Joghurt ersetzen.