# Einfache Knoblauchsauce

Warum nicht einmal Knoblauchsauce selber machen? Mit diesem Rezept geht es ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 8 Stk. | Knoblauchzehe |
| 250 g | Sauerrahm |
| 150 g | Mayonnaise (80%) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die einfache Knoblauchsauce den Sauerrahm mit der Mayonnaise zu einer glatten Masse verrühren. Knoblauch schälen und dazu pressen. Alles gut verrühren.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens eine halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Tipp

Die Knoblauchsauce passt wunderbar zu Gegrilltem, Kurzgebratenem oder Rohkost.