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.