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	Mayonnaise
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Sauerrahm
20 g	Schnittlauch
1 Prise	Pfeffer
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.