Knoblauchsauce

Die Knoblauchsauce ist eine hervorragende Beilage zu Fleisch und eignet sich auch als Gemüsedip. Mit diesem Rezept ist sie in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

5 Stk.	Knoblauchzehe (nach Geschmack)

Für die Grundsauce

90 g	Mayonnaise
80 g	Sauerrahm
80 g	Joghurt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine deftige und schmackhafte Beilage ist die **Knoblauchsauce**. Die Grundsauce kann aus Mayonnaise oder Sauerrahm, Joghurt, Salz und Pfeffer zubereitet werden.

2. Knoblauchzehe abziehen und pressen, beziehungsweise in kleine Stücke zerhacken. Im Anschluss die Grundsauce und Knoblauch vermengen und schon ist die Sauce fertig.

Tipp

Vor dem Servieren der Knoblauchsauce nochmals abschmecken und nachsalzen oder pfeffern.