

# 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. Knoblauchzehen (nach Geschmack) |
|--|

## Für die Grundsauce

|                                 |
|---------------------------------|
| 90 g <a href="#">Mayonnaise</a> |
|---------------------------------|

|                |
|----------------|
| 80 g Sauerrahm |
|----------------|

|                              |
|------------------------------|
| 80 g <a href="#">Joghurt</a> |
|------------------------------|

|                              |
|------------------------------|
| 1 Prise <a href="#">Salz</a> |
|------------------------------|

|                                 |
|---------------------------------|
| 1 Prise <a href="#">Pfeffer</a> |
|---------------------------------|

## 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.