Salzstangen-Dip

Diesem Salzstangen-Dip kann keiner widerstehen und dank dem einfachen Rezept ist der Dip auch im Handumdrehen fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

1 Packung	Salzstangen (Soletti)
250 ml	Sauerrahm
1 EL	Basilikum (gehackt)
4 EL	Petersilie (gehackt)
4 EL	Schnittlauch (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Salzstangen-Dip Basilikum, Petersilie und Schnittlauch waschen und zerhacken. Danach den Sauerrahm mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch verrühren.

2. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Salzstangen servieren.

Tipp

Der Salzstangen-Dip schmeckt auch sehr gut zu Gemüsesticks oder Ofenkartoffeln.