

# 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	<a href="#">Basilikum</a> (gehackt)
4 EL	Petersilie (gehackt)
4 EL	Schnittlauch (gehackt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## 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.