

Sour Cream mit Kräutern

Ein schnelles und einfaches Rezept für einen herrlich frischen Dip, der mit Knoblauch und Kräutern lecker verfeinert wird.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
150 g Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

Wie bereite ich selber eine Sour Cream mit Kräutern zu?:

1 Sour Cream mit Kräutern zubereiten:

Crème fraîche Kräuter und Joghurt in eine Schale geben. Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken und mit Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen. Sour Cream verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Sour Cream mit Kräutern z. B. zu [Folienkartoffeln](#) servieren.