

# Sour Cream

Sour Cream ist der Klassiker zu Ofenkartoffeln, als Dip zu Gemüsesticks oder für's Grillbuffet. Und selbstgemacht ist Sour Cream noch mal so lecker.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

Wie bereite eine schnelle Sour Cream zu?:

## 1 Sour Cream zubereiten:

Crème fraîche und Quark in eine Schale geben. Knoblauch abziehen, durch die 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 z. B. zu [Folienkartoffeln](#) servieren.