

Sour cream

Zutaten für 6 Personen:

250 Gr Quark
50 ml Sahne
50 Gr Mayonnaise
1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL Frisch gehackter Schnittlauch
½ TL Essig
½ TL Zucker
Etwas Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

Geben Sie sämtliche Zutaten in eine Schüssel und verrühren Sie diese, bis die Masse eine cremige Konsistenz erhalten hat. Schmecken Sie Ihren Dip während des Rührens mit etwas Salz und Pfeffer ab. Anschließend stellen Sie die Sour Cream in den Kühlschrank und lassen diese bis zum Verzehr – mindestens zwei Stunden – durchziehen.