

Schnittlauch-Dip

für ca. 4–6 Personen

Zutaten:

250 g Sauerrahm

250 g Crème fraîche

1 Knoblauchzehe

1 Bund Schnittlauch, frisch

10 g Zitronensaft

etwas geriebene Zitronenschale

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Herstellung:

Schnittlauch abbrausen und abtropfen lassen, Knoblauch pressen, Sauerrahm mit der Crème fraîche verrühren Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Sauerrahm/ Crème fraîche Mischung, Knoblauch, Schnittlauch, Zitronensaft und Gewürze gut vermischen.

Zum Schluss noch mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.