



Sour Cream

Basis-Zutaten:

500 g Griechischer Joghurt (10% Fett)

300 g Saure Sahne

60 g Mayo

1 EL Senf

2 EL Apfelessig

2 TL Kräutersalz

1 TL Zucker

Pfeffer aus der Mühle



Zur Ergänzung:

z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Lauchzwiebeln, Salatgurke, Essiggurken, Radiesle, gekochte Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel verrühren.

Kräuter oder andere Zutaten nach Geschmack untermischen.

Tipp:

Reste der Sour Cream können als Wrap-Füllung oder Dressing für Gurken- oder Tomatensalat dienen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de