

Sour Cream nach Steakhouse Art

Zutaten:

4EL Mayonnaise
4EL Magerquark
4EL Creme fraiche
4EL saure Sahne
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
1 Knoblauchzehe, durchgepresst etwas Knoblauchgranulat
Salz und Pfeffer
evtl. Mineralwasser
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten miteinander verrühren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
Schmeckt z.B. zu Pellkartoffeln, Ofen - Folienkartoffeln und zu Kartoffelecken.



