Sour Cream

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Basilikum, frisch	6 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
saure Sahne	200 g
Joghurt, natur	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone waschen, halbieren und auspressen.

2. In einer Schüssel saure Sahne und Joghurt glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Kräuter unterrühren, mit Zitronensaft abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	140 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g