Sour Creme Dip

Ob zu Ofenkartoffel, Pommes, gebackenem Kürbis oder Süßkartoffelpommes: Sour Creme ist der perfekte Dip für deftige Speisen. Mein Geheimtipp: Unbedingt frische Kräuter verwenden und für die süße etwas Honig nutzen. So erhält dein Dip ein feines Aroma, nach dem du dir die Finger lecken wirst.



Sour Creme Dip | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 200 Gramm Creme frâiche | 200 Gramm saure Sahne | 40 Gramm Honig | 1 Esslöffel frische Kräuter (ich nehme gerne Petersilie, Schnittlauch, Kresse und Dill) | 1 Knoblauchzehe | 1,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer



Sour Creme Dip | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Minuten): 1. Creme frâiche, saure Sahne und Honig vermengen. 2. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und unterheben. 3. Kräuter fein hacken und unterheben. 4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Jetzt noch mehr amerikanische Rezepte und weitere Dip-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Stück: 191 Kalorien | 14 Gramm Fett | 12,5 Gramm Kohlenhydrate | 3,4 Gramm Eiweiß