Sour Cream



für 2 Personen

Zutaten

250g Quark mit 20% Fett, ca. 200g saure Sahne, ca. 250g Creme frâiche, eine halbe Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. den Knoblauch und die Zwiebel sehr fein hacken,
2. den Quark, die Sahne, die Creme frâiche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zusammen mit dem Knoblauch und den Zwiebeln gut miteinander vermischen, einen halben Tag durchziehen lassen.
3. Achtung, wenn die Sour Cream mit dem Pürierstab durchgeschlagen wird, wird sie zu dünnflüssig!

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Ofenkartoffeln