



www.timskitchen.de

Sour Cream

Zutaten für: 4 Personen

500	g	Speisequark
200	g	Crème fraiche
4	g	Meersalz
1	EL	Schnittlauchröllchen



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

Zubereitung:

Als Erstes den Quark und die Crème fraiche in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen so lange rühren, bis alles schön cremig geworden ist.

Dann das Salz und die Schnittlauchröllchen (frisch geschnitten) hinzufügen und gleichmäßig unterrühren.

Passt perfekt zu Folienkartoffeln oder auch als Dip.