

Sauerrahm-Dip

ZUTATEN

- 1 Becher Sauerrahm
- 1-2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 1 TL Olivenöl



ZUBEREITUNG:

Sauerrahm mit Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Fertig 😊

TIPP:

Der Sauerrahm-Dip schmeckt ausgezeichnet zu Rohkost-Sticks wie zum Beispiel Karotten, Gurken, Paprika, Stangensellerie...

Er eignet sich aber auch hervorragend als Brotaufstrich genauso wie als Dip für zum Beispiel Bratkartoffeln.

Schnell, einfach und erfrischend. Mahlzeit!