Rezept

Knoblauchsauce

Ein Rezept von Knoblauchsauce, am 12.10.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen
100 g	leichte Salat-Mayonnaise
2 TL	mittelscharfer Senf
	Kräutersalz
	1-2 TL Honig
150 g	Joghurt
100 g	saure Sahne
1 TL	Weinessig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Joghurt, Mayonnaise, saure Sahne, Senf und Essig verrühren. Den Knoblauch unterrühren und die Sauce 15 Min. durchziehen lassen.

2. Die Sauce mit dem Kräutersalz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Honig abschmecken.