

Rezept

Knoblauchsauce

Ein Rezept von Knoblauchsauce, am 24.04.2024

Zutaten

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

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.