

Rezept

Kräuter-Sour-Cream

Ein Rezept von Kräuter-Sour-Cream, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bund gemischte Kräuter (Schnittlauch, Dill und Petersilie)	1 Knoblauchzehe
150 g saure Sahne	100 g Crème fraîche
1 EL Salatmayonnaise (50 % Fett)	100 g Quark
2 EL Weinessig	1 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

2. Die Crème fraîche mit der sauren Sahne, dem Quark, der Mayonnaise, dem Senf und dem Essig verrühren. Die Kräuter und den Knoblauch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.