

Rezept

Sour Cream mit Kräutern

Ein Rezept von Sour Cream mit Kräutern, am 02.07.2026

Zutaten

100 g Schichtkäse (ersatzweise Quark 20% Fett)

150 g Joghurt

1 TL Zucker

Pfeffer

je 1/2 Bund Schnittlauch, Dill und Petersilie

200 g Schmand

2 EL Weißweinessig

Salz

Worcestersauce nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 15 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Schichtkäse mit Schmand und Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Essig und Zucker glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. 1-2 Spritzern Worcestersauce würzen.

2. Schnittlauch, Dill und Petersilie waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dillspitzen und Petersilienblätter bis auf einen kleinen Rest fein hacken. Die geschnittenen Kräuter unter die Sour Cream heben. Dip mit den übrigen Kräutern garnieren.