

*Ideal als Dip zu Ofenkartoffeln.*

- |   |        |                |   |
|---|--------|----------------|---|
| 1 | 150 ml | Schmand        | <b>10min</b> Zwiebel und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten in einer Schale vermengen. |
|   | 150 ml | Saure Sahne    |   |
|   | 1 x    | kleine Zwiebel |   |
|   | 2 x    | Knoblauchzehe  |   |
|   | 1 Bund | Schnittlauch   |   |
| 2 |        | Salz           | Mit Salz und Pfeffer abschmecken.   |
|   |        | Pfeffer        |   |
| 3 |        |                | <b>12h</b> Danach die Sour Cream im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.                                 |
-