

Ideal als Dip zu Ofenkartoffeln.

1	150 ml	Schmand	Zwiebel und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten in einer Schale vermengen und später mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Sour Cream im Kühlschrank ziehen lassen.
	150 ml	Saure Sahne	
	1 x	kleine Zwiebel	
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 Bund	Schnittlauch	
		Salz Pfeffer	

Tipp: Über Nacht ziehen lassen um den Dip milder werden zu lassen.