

*Ideal als Dip zu Ofenkartoffeln.*

1	150 ml	Schmand	Für die Zubereitung der Sour Cream 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	
	2 TL	Zwiebel gehackt	
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 Bund	Schnittlauch	
		Salz	
		Pfeffer	

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