

SOUR CREAM DIP

SOUR CREAM DIP

Sour Cream Dip - der perfekte Dip zu Nachos, Folienkartoffeln und mexikanischem Essen. Es gibt viele verschiedene Rezepte für diesen Dip, das geschmackliche Ergebnis ist sich dabei allerdings immer ziemlich ähnlich. Hier meine Variante.



ZUTATEN:

2 EL Frischkäse

3 EL Schmand oder Crème Fraîche

1/2 Frühlingszwiebel (grüner Anteil)

Pfeffer & Salz

1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Den Frischkäse mit dem Schmand / oder der Crème Fraîche zu einer geschmeidigen Crème rühren. Mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Den grünen Anteil der Frühlingszwiebeln in

dünne Scheiben schneiden und die Hälfte davon nochmal sehr fein hacken. Ein paar Ringe als Deko beiseite legen. Die restliche Frühlingszwiebel unter die Sour Cream Mischung geben. Abschmecken und bei Bedarf nochmal mit Pfeffer und Salz würzen.



Der Sour Cream Dip kann wunderbar vorbereitet und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ich würde aber empfehlen ihn innerhalb von 2 Tagen zu verbrauchen.

Fertig!



©katha-kocht.de