



Schnittknoblauch Dip

Sour Creme

Die Mayonnaise nach Rezept herstellen und mit Crème fraîche vermengen. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke, Balsamico und Zucker in die Creme geben und gut verrühren.

Schnittknoblauch Dip

Den Schnittknoblauch waschen, schleudern und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in die Sour Creme geben und mit Salz, Pfeffer und ggf. noch etwas Honig abschmecken.



Zutaten für 4 Portionen:

Sour Creme

125	g	Crème fraîche
75	g	Mayonnaise
<small>(www.mestragon.de/rezepte/mayonnaise/)</small>		
½	Stk	Zwiebel
1	EL	Balsamico
1	TL	Zucker

Schnittknoblauch Dip

3	EL	Ketchup
1	TL	Tabasco
1	TL	Zitronensaft
2	TL	Honig
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
½	Bund	Schnittknoblauch