

Sour Cream (2 Personen)

- Original American Sour-Cream-Dip

120 gr	Sauerrahm
100 gr	Crème fraîche
100 gr	Frischkäse (Philadelphia)
20 gr	1 Zitrone, ausgepresst
3	Knoblauchzehen, gepresst (11 gr)
80 gr	Zwiebel, fein gehackt (4 EL)
6 gr	Zucker ($\frac{3}{4}$ TL)
1 TL	Aromat
5 gr	Salz
$\frac{1}{2}$ TL	Pfeffer, schwarz (frisch gemahlen, 0,7 gr)
30 gr	Schnittlauch, fein schneiden (4 EL)
$\frac{1}{2}$ TL	Cayenne Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Crème fraîche, Frischkäse und Sauerrahm miteinander verrühren, die Gewürze, Zitronensaft und Zucker beimengen.
2. Den Schnittlauch unterziehen.
3. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen, abschmecken.

PASST ZU

- Baked Potatos

