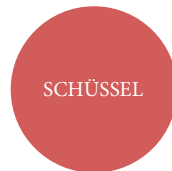
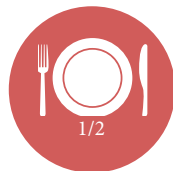




SOUR CREAM



ZUTATEN:

200 g Creme Fraiche
2 Knoblauchzehen
1 EL Schnittlauch
etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Der Schnittlauch wird in kleine Ringe geschnitten und die Knoblauchzehen werden klein gehackt.

Nun vermischt Du alle Zutaten mit der Creme Fraiche und schmeckst es nach Belieben mit etwas Salz ab. Und fertig ist eine sehr schnelle und völlig einfache Sour Cream.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

