

Sour Cream Dip für Kartoffeln

Zutaten:

- 500 g Quark
- 200 g Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- ½ rote Zwiebel
- Schnittlauch (1 Bund oder 1 Packung TK-Kräuter)
- ½ Zitrone
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Zubereitung

1. Mische den Quark und den Schmand in einer Schüssel.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie sehr klein. Gib sie zum Quark. Presse den Zitronensaft und die Knoblauchzehe dazu, rühre den Zucker, Salz und Pfeffer unter.
3. Wenn du die Sour Cream besonders cremig haben möchtest, nimmst du einen Handmixer zur Hilfe. Mit einem Pürierstab ist später auch nichts mehr von den Zwiebeln zu sehen.
4. Schneide zum Schluss den Schnittlauch hinein und verrühre alles gut.
5. Stelle den Sour-Cream-Dip bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

