



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Sour Creme nach Steakhouse Art

Zutatenliste

- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Quark
- 4 EL Creme fraiche
- 4 EL saure Sahne
- 1 Bund Schnittlauch, feine Röllchen
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- evtl. Mineralwasser
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Die angegebenen Zutaten miteinander verrühren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Birkenhof Frühkartoffeln als Pellkartoffeln oder vom Blech mit etwas Olivenöl dazu reichen.

Guten Appetit!