



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Kräuterschmand als Dip

(Eigene Kreation)

Zutaten für Kräuterschmand:

- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Bund frische Gartenkräuter
(Petersilie, Schnittlauch, usw.)
- 1/2 Limette
- Salz und Pfeffer
- geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

Die frischen Kräuter waschen und kleinhacken, einen Becher saure Sahne in eine geeignet große Schüssel geben, die Kräuter, ein Spritzer von einer halben Limette dazugeben und mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen!

