

Rezept für Knoblauch-Dip

Marinaden oder Dips dürfen auf keiner Grillparty fehlen.

Sie schmecken nicht nur hervorragend, sie machen optisch in kleinen Schälchen auf Ihrem gedeckten Tisch echt was her.



Zutaten

3-4 Knoblauchzehen
2 EL Mayonnaise
6 EL Naturjoghurt
3 EL Sauerrahm
1 TL Senf
1 Schuss Weinessig
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

Die Mayonnaise, Naturjoghurt, Sauerrahm, Senf und Weinessig verrühren und den Knoblauch anschließend unterheben.

Die Soße für 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und zum Schluss mit Zucker, Salz, und Pfeffer geschmacklich abrunden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration