

# Sour Cream



**1** Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.



**2** Knoblauch ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.



**3** Quark, Schmand und Creme fraîche in einer Schüssel verrühren.



**4** Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und unterrühren.



**5** Die Kräuter waschen und in kleine Stücke schneiden.



**6** Nun die Kräuter unter die Quarkmasse heben.



**7** Den Essig sowie Salz und Pfeffer hinzufügen.



**8** Bis zum Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

4 Personen

## Material:

- 1 Schneide Brett
- 1 Messer
- 1 Schüssel
- 1 Schneebesen

## Lebensmittel:

- 250g Quark
- 75g Creme fraîche
- 75g Schmand
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Ei Essig
- je 1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer