

Kochen mit Klaus

Hädefelder Schlamm 😊

Zutaten: (Für 4-6 Personen)

- 200 g saure Sahne, 200 g Schmand, 3 Knoblauchzehen, Olivenöl,
- Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Knoblauch abziehen, fein würfeln u. in 2 EL Olivenöl ca. 30 Min. ziehen lassen. Kräuter klein hacken oder alternativ TK-Ware nehmen.



2. Saure Sahne mit Schmand verrühren. Knoblauch mit dem Olivenöl unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Kräuter nach Belieben unterheben. Alles in eine Schüssel geben u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Sehr lecker zu Raclette oder Fondue oder einfach als Dip zu Gemüsesticks.

