

Knoblauch - Creme

Kategorien: Sauce, Dip, Küche, Kalt, Fondue

Zutaten für: 1 Rezept

1		Eigelb
1	Teel.	Senf
1	Essl.	Zitronensaft
4		Knoblauchzehen
4	Essl.	Olivenöl
250	Gramm	Speisequark
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

Eigelb mit Senf und Zitronensaft verschlagen. Knoblauchzehen abziehen, fein gewürfelt hinzugeben. Speisequark unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. *

Passt zu: Fisch, Fleisch, als Fondüsauce etc.