

Dips und Soßen für
Pellkartoffeln, Fleisch, Sülze und Eier

Kräuter Schmand

Zutaten (für 4 - 6 Personen)

1 gr. B. Schmand (250 g)
1 kl. B. saure Sahne (125 g)
½ Joghurt
1 Creme fraiche Kräuter (Dr. Oetker)
etwas Salz, Fondor, Pfeffer, Zucker
1 kl. Messerspitze Senf
viel frischer Schnittlauch
etwas Dill, evtl. Petersilie

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen, die fein ehackten Kräu-
ter hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Marlene Ortmann