



Sour Cream aus der i Prep & Cook von Krups

***** Zutaten *****

- 200 g Light Mayonnaise
- 250 g (1 kl. Paket) Magerquark
- 200 g (1 Becher) Creme Fraiche
- 200 g (1 Becher) saure Sahne
- 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten oder TK
- 1 Bund Petersilie, kleingehackt oder TK
- ½ Zitrone, den Saft
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer



***** Zubereitung *****

1. Schlag- und Rühraufsatz (Schmetterling) einsetzen
2. Alle Zutaten bei Stufe 6 / 30 Sekunden durchrühren
3. Möglichst noch 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen

***** KochMalSchnell *****