



Benötigte Zutaten

25 g	Schnittlauch
200 g	Premium Sauerrahm
250 g	Premium Topfen mager
1 TL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Topfen-Sour Cream

Warum hat Topfen eigentlich unterschiedliche Fettstufen? Gemeinsam mit Regina Putz von der Bäuerinnenorganisation Salzburg gibt unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck die richtige Antwort dazu und serviert ein Rezept für selbstgemachte Sour Cream. Gutes Gelingen und Mahlzeit!

Anleitung

1. Schnittlauch und Knoblauch klein schneiden.
2. Magertopfen und Sauerrahm mit Schnittlauch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Durchziehen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten