



www.sonntagskochen.de

Knoblauchsoße



Eine gute Knoblauchsoße schmeckt leicht und erfrischend. Der Knoblauch sollte nicht zu penetrant sein. Sie passt gut zu Spareribs, Chicken Wings, Onion Rings und Kartoffel Wedges.

Diese Knoblauchsoße schmeckt leicht nach Mayonnaise und Zitrone und verursacht ein leicht cremiges Gefühl. Sie ist sehr schnell und leicht zubereitet.

Zutaten

Portionen 4, Zubereitungszeit 15 min., Gesamtzeit 15 min., Schwierigkeit leicht



www.sonntagskochen.de

6 EL	Joghurt
1	Knoblauchzehe
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Senf scharf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Sauerrahm
10 ml	Weinessig
1 Prise	Zucker

Zutaten für die Knoblauchsoße

Den Joghurt mit sehr klein gehacktem Knoblauch, Mayonnaise, Sauerrahm und Senf gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken.

Die Sauce für 30 min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp: Frische Kräuter passen sehr gut.

Video-Anleitung für Knoblauchsoße auf youtube <https://youtu.be/0uijB6C-vPI>