

Sauerrahm-Dip

200 g Saure Sahne
1 kleines hartgekochtes Ei
1 kleine Gewürzgurke
1 getrocknete Tomate (Glas)
1 Eßl gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer und Zucker

Saure Sahne mit dem feingehackten Tomaten, Gurke, Ei und Petersilie verrühren.
Mit Tomatenöl und Gurkenfond auf die gewünschte Konsistenz bringen
Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Der Dip passt hervorragend zu Blätterteigschnecken und Ahle Wurst Kräbbln.
Vor dem servieren den Dip frühzeitig aus dem Kühlschrank stellen.

