BLITZ Grillsauce

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 120 g **SPEISETOPFEN,** 100 g **NATURJOGHURT,** 2 Stangen Frühlingszwiebel, 75 g Speckwürfel, frische Kräuter und zum Würzen: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver

So machst Du's:

Zuerst verrührst Du Sauerrahm, Topfen & Joghurt in einer Schüssel. Dann brätst Du die Speckwürfel in einer Pfanne an und lässt sie kurz auf einer Küchenrolle abtropfen. Die Frühlingszwiebel schneidest Du in dünne Scheiben und gibst sie gemeinsam mit dem Speck zur Topfen-Joghurtmasse.

Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch & Paprika abschmecken und mit frisch gehackten Kräutern Deiner Wahl verfeinern.

Genuss-Dip-Tipp:

Für eine vegetarische Variante lässt Du einfach den Speck weg. Passt so oder so perfekt zu unseren gefüllten Champignons... Schon einmal probiert?

© Perednianikina - stock.adobe.com