



## Sour Cream

### Zutaten

- 500 g Schmand
- 50 ml Schlagsahne
- 2 EL Petersilie
- 3 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- etwas Pfeffer
- 2 EL MAGGI Würze

### Zubereitung

1. Schmand mit Sahne glattrühren.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und unterrühren. Mit MAGGI Würzmischung, MAGGI Würze und Pfeffer würzen.
3. Die Sour Cream passt zu Ofenkartoffeln.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	245 kcal
Fett	23 g
Protein	4 g

🕒 10 Minuten  
⊕ 5 Portionen