

Olbi's Knoblicreme

Moin Moin

diese Knoblicreme ist ein Allrounder.

Passt zu allen Gerichten ob Schwein, Huhn, Rind, Gemüse oder auf Pommes ist halt überall einsetzbar und macht süchtig.

Zutaten:

500ml Mayonnaise die vom LIDL

2EL Öl

2EL Petersilie

2TL Zucker

1 Knoblauch

1/2Becher Sahne

1Prise Salz

1Prise Pfeffer, schwarz

Zubereitung:

Die Mayonnaise, Öl, Petersilie, Knoblauch, Zucker, Salz & Pfeffer (noch nicht die Sahne) mit einem Mixstab ordentlich durch Mixen.

Jetzt die Sahne für 15 Sekunden mit dem Mixstab unterrühren und für zwei Stunden in den Kühlschrank

Fertig

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN