Petersilien-Dip mit Crème fraîche & Knoblauch

Zutaten

Menge	
2	Knoblauchzehen
1 kleines Bund	glatte Petersilie
200 g	Crème fraîche
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 5 Min.

pro Portion: 602 kJ, 144 kcal, 5 g Kohlenhydrate, 1,5 g Eiweiß, 14 g Fett, 43 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie schnell

Zubereitung

Du hast bereits leckere Snacks für deinen bevorstehenden Filmabend vorbereitet, doch dir fehlt noch ein passender Dip? Dann probiere unbedingt unseren leckeren Petersilien-Dip mit Crème fraîche & Knoblauch aus! Der Dip ist wirklich super schnell zubereitet und schmeckt super lecker zu selbstgemachten Mozzarella Sticks, Onion Rings, Chips oder auch einfach Gemüsestreifen. Probieren unseren leckeren Petersilien-Dip unbedingt bei deinem Filmabend aus, deine Freunde werden mit Sicherheit gar nicht genug von dem Dip bekommen. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst vermischt du die Crème fraîche mit Salz und zwei gepressten Knoblauchzehen. Danach hackst du die Petersilienblätter ganz fein und rührst sie unter den Dip.