

Schmand-Soße mit Knoblauch und Dill

2 Becher Schmand	1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	Dill	

Schmand mit Knoblauch in der Pfanne erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schmand-Soße in ein Schälchen geben.

Mit frischem Dill verzieren und zu Fleisch, Kartoffeln oder Nudeln servieren.

NN am 12. Februar 2026