



Provenzalische Kräuter Crème fraiche mit Knoblauch

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, gebackene Kartoffeln, zum überbacken, einfach, schnell gemacht

Zutaten

- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Schachtel T. K. „Kräuter der Provence “ aus dem Supermarkt
- 1 gepresste Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer und gemahlener Chili oder Cayenne, nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Crème fraiche mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Chili oder Cayenne würzen, den Knoblauch und die Kräuter verrühren.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/provencalische-kraeutern-creme-fraiche-und-knoblauch/>