



# 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/>