



Sourcreme mit Gemüsesticks

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
👉 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	8 St.
Kohlrabi	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Salatgurken	1 St.
Sour Creme	200 g

Zubereitung

1. Gemüse waschen. Karotten und Kohlrabi schälen. Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen. Karotten, Kohlrabi und Gurke in Stifte schneiden. Paprika in Streifen schneiden.

2. Gemüsesticks zusammen mit Sourcreme servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Natürlich kannst du auch andere Gemüsesorten verwenden, die du lieber magst, zum Beispiel Stangensellerie, Radieschen oder Zucchini.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	227 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	6 g