



# Sour-Cream

## REZEPTIDEEN



### *Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sour-Cream*

**Zutaten pro Person:**

150 g Kartoffelpuffer  
(TK 3 Stück)  
120 g Räucherlachs,  
geschnitten  
30 g Öl  
2 g Dill  
80 g Passione! Sour-Cream

Die drei Kartoffelpuffer im Öl ausbacken, danach mit dem Räucherlachs belegen, mit Dill garnieren und die Passione! Sour-Cream separat dazugeben.

### *Weißkohl-Karottensalat (Creamy Cole Slaw)*

**Zutaten pro Person:**

150 g Weißkohl  
50 g Karotten  
3 g Weißweinessig  
80 gr Passione! Sour-Cream

Den Weißkohl und die Karotten in feine Streifen raspeln, die Passione! Sour-Cream darunterheben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ideal als Beilage zu gebratenem Fisch oder gegrilltem Fleisch.