

# Sweet Chili Dip



**200 g** Sauerrahm, 10 % Fett

**50 g** Chilisauce, sweet

**n. B.** Cayennepfeffer

**1 Zehe/n** Knoblauch

**etwas** Salz

Saure Sahne und Sweet Chili Sauce in eine Schüssel füllen. Den Knoblauch schälen, fein schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles verrühren und mit Salz abschmecken. Wenn es noch nicht scharf genug ist, kann noch mit etwas Cayennepfeffer nachhelfen. Am besten noch drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.