Dipp soucen

- Cremige Gewürzsauce für Tortillas

Cremige Gewürzsauce für Tortillas

Zutaten:

- 250 ml Sahne
- 1 Esslöffel Maizena (Maisstärke)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt (optional, falls vorhanden)
- 1 Esslöffel Tomatenmark oder Ketchup (optional, für zusätzliche Tiefe)
- 1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß oder scharf, je nach Vorliebe)
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin)
- Eine Prise Cayennepfeffer oder Chilipulver (für Schärfe, nach Geschmack)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 Esslöffel Olivenöl oder Pflanzenöl
- Frischer Limetten- oder Zitronensaft nach Geschmack (optional)