

Kapern-Dip



Zutaten für eine kleine Schüssel Kapern-Dip:

- 200 g Creme Fraiche
- 35 g Kapern (klein)
- 2 EL Schnittlauch
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kapern-Dip in 5 Minuten selber machen - so gehts:

1. Lass die Kapern abtropfen.
2. Gib die Creme Fraiche mit den Kapern, dem Zitronensaft, Schnittlauch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Verrühre alle Zutaten miteinander.
3. Stelle den Kapern Dip bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

