



Fein aromatischer Safran - Kapern - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem oder gegrilltem Fisch, Gemüsesticks, knusprig, gebackene Kartoffeln, zum dippen

Zutaten

- 5 EL Gemüsebrühe
- 8 Safran in Fäden
- 150 g Bio - Joghurt
- 1-2 TL Kapern, gehackt
- 1-2 TL frische Dillspitzen, gehackt
- 1 Msp. Zitronenabrieb
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Zimt, gemahlener Chili nach Geschmack, 1 kleine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Safranfäden in der erhitzten Gemüsebrühe zunächst 15 min. ausziehen, erkalten lassen.

Schritt2

Den Joghurt und alle weiteren Zutaten verrühren, nachschmecken.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** dip, kapern, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fein-aromatischer-safran-kapern-dip/>