



# Knackige „Gemüsesticks“ mit einem Kapern - Anchovisdipp

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Knackig für den Stehempfang

## Zutaten

- Für die Sticks:
- Frische junge Möhren
- Frische holzfrei Kohlrabi
- Vollreifer grüner Paprika
- Vollreifer gelber Paprika
- Frischer Staudensellerie
- Grüne Schlangengurke
- Frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, fr. Dill und
- Frische Knoblauch
- Murcia Kapern
- Mascarpone
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gemüsesticks:

### Schritt2

Das o.g. Gemüse putzen, schälen waschen und in 7-8 cm lange und 1 cm breite Sticks schneiden.

### Schritt3

Der Kapern - Anchovisdipp:

#### **Schritt4**

Aus Mascarpone, gehackten Kapern sehr klein geschnittenen Anchovis Filets , Kräutern, und frischem Knoblauch Salz, gemahlenem Chili, einer Prise Zucker einen pikanten Dipp zubereiten.

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Die Sticks in ein dekoratives Glas senkrecht einsetzen.

#### **Schritt7**

Den Dipp zum stippen extra reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** pikant, schmackig, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knackige-gemuesesticks-mit-einem-kapern-anchovisdipp/>