

## Rezept

# Kaviar-Dip

Ein Rezept von Kaviar-Dip, am 18.04.2024

## Zutaten

**40 g** rote Paprikaschote

**1** Stängel Dill

**2 EL** Mayonnaise

**1 TL** Senf

Salz

**40 g** Gurke

**150 g** Crème fraîche

**1 TL** Zitronensaft

**2** gehäufte TL russischer Kaviar (ersatzweise deutscher Kaviar)

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote putzen, waschen und sehr fein würfeln. Gurke schälen, ebenfalls sehr fein würfeln. Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Paprika, Gurke und Dill mit Crème fraîche, Mayonnaise, Zitronensaft und Senf verrühren. Den Kaviar vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz klassisch zu Blinis oder Buchweizencrepes servieren.