

Rezept

Makrelen-Dip

Ein Rezept von Makrelen-Dip, am 03.06.2025

Zutaten

5 frische Minzeblättchen	2 TL Kapern
100 g geräuchertes Makrelenfilet	50 g Frischkäse
1 TL getrockneter Thymian	1 Prise Paprikapulver, edelsüß
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Minze waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Kapern ebenfalls fein hacken. Eventuell vorhandene Gräten im Makrelenfilet mit einer Pinzette entfernen. Dieses anschließend mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse gut verrühren.
2. 1 TL gehackte Minze, Kapern und Thymian unter die Käsecreme rühren. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Salz abschmecken. Mit der restlichen Minze bestreuen. Der Dip schmeckt zum Beispiel zu Kräckern oder gebratenen Polenta-Ecken.