



GRANPA'S GEHEIMDIP



AUFSTRICH



NACH
ALTEM REZEPT

★ ★ ★ ★ ★
CREMIG.
WÜRZIG.
EINFACH
LEGENDÄR.
★



GRANPA'S GEHEIMDIP

ZUTATEN

- 250 g Magertopfen
- 2 Esslöffel Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 gehäufte Esslöffel Paprikapulver
- 3 Teelöffel Kapern
- 1 Teelöffel gemahlener Kümmel (oder 1 Messerspitze ganzer Kümmel)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

SO WIRD ES GEMACHT:

1. Butter vorbereiten

Nimm die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie nicht zu hart ist.

2. Zwiebel und Kapern schneiden

Schäle die Zwiebel und schneide sie in ganz kleine Würfel. Hacke anschließend auch die Kapern möglichst fein.

3. Aufstrich mischen

Gib den Magertopfen und die Butter in eine Schüssel. Verrühre beides mit einer Gabel. Gib danach die Zwiebel, die Kapern, das Paprikapulver, den Kümmel, eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer dazu. Verrühre alles noch einmal gründlich, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.

4. Kurz ziehen lassen

Stelle den Liptauer für etwa 15–30 Minuten in den Kühlschrank. So können sich die Gewürze besonders gut entfalten.

Lass es dir gut schmecken!



AUFSTRICH



NACH
ALTEM REZEPT