

**pb**  
*die beste Küche*

## Knoblauch Dip

Der klassische Dip für die schönsten Grillpartys mit Ihren Freunden, auf der neugestalteten Terrasse mit einem Sonnensegel von Möbelerlebnis Bommersbach. Dieser Dip ist nicht nur für das gegrillte Fleisch passend, sondern auch als Snack für zwischendurch mit Rohkost / Weißbrot empfehlenswert, den Sie rasch in Ihrer Küche zubereiten können.



# Knoblauch-Dip

**pb**  
*die beste Küche*

## Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Kapern
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 100 g Frischkäse
- 4 EL Naturjogurt (3,5% Fett)
- Salz, Pfeffer



## Eintauchen und genießen

Für den Knoblauch-Dip Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Kapern abtropfen lassen und fein hacken. Beide Zutaten mit Petersilie, Schnittlauch, Frischkäse und Jogurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.