

Zutaten

- 2 EL Kapern
- 1 kleines Bund Petersilie, fein gehackt
- 0,1 l Olivenöl
- 1 TL Senf
- 5 cl Zitronenolivenöl
- 5 cl Gemüsebrühe
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Schalotte, in feine Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer, Zucker

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Kapernvinaigrette

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Kapernvinaigrette. Perfekt für Fischgerichte! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Saft und Schalenabrieb von einer halben Zitrone
2. Senf mit dem Weißweinessig verrühren. Dann mit einem Schneebesen beide Olivenöle langsam einrühren, Brühe hinzufügen. Mit den Gewürzen, der Zitrone und den Kapern abschmecken, Schalotten-würfel und Petersilie hinzugeben.