

Fetacreme mit Paprika und Kräutern

Zubereitung:

Die Paprikaschote und den Fetakäse fein würfeln.

Die Würfel, den Frischkäse und das Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Knoblauchzehen pressen und gemeinsam mit den Kräutern in die pürierte Creme geben. Anschließend, je nach Geschmack, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 4 Stunden kalt stellen.

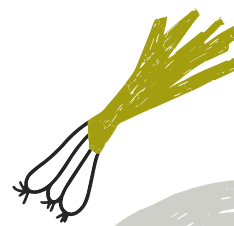
Zu frischem Brot oder Baguette servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

- 200g Fetakäse, cremiger
- 200g Frischkäse natur
- 1 Paprikaschote rot
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1/2 TL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer

🕒 Arbeitszeit: ca. 15 min

🕒 Ruhezeit: ca. 4 h



🍷 Cfontain von chefkoch.de