Griechische Feta-Creme

Zutaten:
1 Packung Schafskäse (Feta)
1 Packung Sahne Schmelzkäse
1 Bund Petersilie
1 Packung eingelegte gefüllte kleine Paprika mit Käse gefüllt, auch das Öl, was da immer drin ist, mit verwenden. Dadurch wird die Paste streichzart..
3 Knoblauch Zehen
Gute 2 bis 3 Esslöffel Tomatenmark
Etwas Türkischen Chili (Biber)

Zubereitung
Schafskäse in einer Schüssel zerbröseln, die Packung Schmelzkäse dazu.
Petersilie und Knoblauch sehr klein hacken und mit in die Schüssel.
Dann alle weiteren Zutaten in die Schüssel geben, mit dem Pürierstab cremig pürieren .... umfüllen und am besten über Nacht in den Kühlschrank.

Schmeckt super zum Grillen oder einfach mit Brot genießen...

Copyright © 2023 Allebasi