

Rezept der Woche

Paprika-Feta-Creme

Tipp: Ein leckerer Dipp oder als Brotaufstrich.
Passt gut zu Fladenbrot.



Zutaten:

- 2 kleine rote Paprikaschoten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Dill
- 3 Stängel Petersilie
- 80 g Schafskäse (Feta)
- 1-2 EL Ouzo
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Paprika putzen und klein würfeln. Knoblauch in Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl anbraten. Mit Ouzo ablöschen, salzen und pfeffern. Ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten, eventuell 1-2 EL Wasser dazugeben. Dann abkühlen lassen.

Feta mit der Gabel grob zerbröseln. Dill und Petersilie hacken.

Paprika mit dem Feta pürieren, die Kräuter dazugeben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.