



Feta-Creme "Süden"

Egal ob als Grillbeilage, oder zum Dippen mit Gemüsesticks oder Salzbretzeln, die Feta-Creme mit "Genuss aus dem Süden", kommt immer gut an.

Zutaten für 4 Personen

- 120 g Feta
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Frischkäse
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Sahne
- 2 EL Kräutermischung "Genuss aus dem Süden"

Feta in eine Schüssel zerbröseln. Knoblauch abziehen, pressen und zum Feta geben. Restliche Zutaten zugeben und mit einem Stabmixer oder mit einer Gabel zu einer homogenen Masse mixen. Nach Möglichkeit mehrere Stunden kühl gelagert durchziehen lassen, damit sich das Aroma perfekt entfaltet.

Tipp: Passt hervorragend zu frischen Pita, Oliven und mediterran eingelegten Gemüse.