

Fetacreme mit gegrillter Paprika



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

1 rote Paprika
200 g Feta (aus Kuhmilch)
200 g Frischkäse
1 TL Kräuter der Provence
1/2 TL Oregano
nach Wunsch minimal frischen Rosmarin
1 EL Olivenöl
3 Zehen Knoblauch (da sind aber kleine gemeint. Also bissl vorsichtig dosieren sonst wirds heftig)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika halbieren und unter dem Backofengrill grillen (bis die Haut Blasen wirft und sich schwarz färbt). Aus dem Ofen holen und zum Abkühlen in einen Gefrierbeutel geben. Wenn abgekühlt die Haut abziehen. Etwas zerkleinern, Feta, Frischkäse, Olivenöl, Kräuter und Knoblauch in den Multi und klein häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ich mach die Creme immer einen Tag vorher dann kann das gut durchziehen.