Rezept

Fetacreme

Ein Rezept von Fetacreme, am 27.04.2024

Zutaten

50 g	getrocknete Tomaten ohne Öl (Glas)
	1/2 Bund Basilikum
200 g	Feta
1	Knoblauchzehe
3 EL	Sesam
100 ml	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR ca. 350 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen grob hacken. Sesam in einer trockenen Pfanne rösten, bis die Samen duften, aus der Pfanne nehmen.

2. In einem hohen Rührbecher den zerbröselten Feta mit Milch, Knoblauch und dem Basilikum fein pürieren. Getrocknete Tomaten und Sesam unterziehen. Die Creme ist zunächst relativ flüssig.

3. Fetacreme in eine gut schließende Plastikbox oder ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Sie wird nach einer Weile im Kühlschrank fester.