Rezept

Türkische Schafkäsecreme

Ein Rezept von Türkische Schafkäsecreme, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Schafkäse (Feta)
1	großes Bund Petersilie
1	Knoblauchzehe
100 g	Joghurt
1 Bund	Koriander
	gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Schafkäse in Stücke krümeln und mit dem Joghurt im Mixer fein durchmixen.

---

2. Kräuter waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und durchpressen. Die Kräuter und den Knoblauch unter die Creme rühren, pfeffern. Salz braucht's eher nicht, davon liefert der Käse schon genug.