

Rezept

Basilikum-Feta-Creme

Ein Rezept von Basilikum-Feta-Creme, am 19.01.2025

Zutaten

| | | | |
|-----------|------------------------------|-------|-------------------|
| 2 | Knoblauchzehen | 150 g | Basilikum |
| 2 Stängel | Minze | 250 g | Schafskäse (Feta) |
| 2 EL | Walnusskerne | 3 EL | Olivenöl |
| 1 TL | rosenscharfes Paprikapulver | | Salz |
| | gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Das Basilikum und die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.

2. Den Schafskäse in einer Schüssel etwas zerkrümeln. Die Walnüsse grob hacken.

3. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.