

Rezept

Feta-Minze-Dip mit Cranberrys

Ein Rezept von Feta-Minze-Dip mit Cranberrys, am 19.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen	300 g	Schafskäse (Feta)
100 g	Crème fraîche	40 g	getrocknete Cranberrys
	1/2 Bund Minze		ca. 1 TL Honig
	Pfeffer		Rotweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob würfeln. 200 g Schafskäse grob zerbröckeln. Mit Crème fraîche und Knoblauch fein pürieren. Den restlichen Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken.

2. Die Cranberrys fein hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Schafskäse, Cranberrys und Minze unter den Dip rühren. Den Dip mit Honig, Pfeffer und ein paar Tropfen Rotweinessig abschmecken.