

Rezept

Fetacreme mit Oliven

Ein Rezept von Fetacreme mit Oliven, am 18.04.2025

Zutaten

250 g Feta-Käse	100 g fester Schafmilchjoghurt
1/2 rote Zwiebel	4 getrocknete Tomaten in Olivenöl
je 3-4 Stängel Minze und glatte Petersilie	Salz
Pfeffer	8 schwarze Oliven ohne Stein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Käse in einer Schüssel mit der Gabel sehr fein zerdrücken. Den Joghurt unterrühren. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, die Tomaten abtropfen lassen und hacken.

2. Minze- und Petersilienblättchen waschen, trocknen und fein hacken. Alles unter die Creme rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit ganzen oder halbierten Oliven garnieren.