

Rezept

Fetadip mit Pistazien und Kräutern

Ein Rezept von Fetadip mit Pistazien und Kräutern, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Bio-Orange | 2 Stiele Rosmarin |
| 4 Stiele Thymian | ½ Bund glatte Petersilie |
| 25 g Pistazienkerne | 200 g Fetakäse aus Schafmilch |
| 100 g Frischkäse (16 % Fett) | 2 TL Aceto balsamico |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | Salz nach Belieben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und trockenreiben. Die Schale mit dem Zestenreißer abziehen und fein hacken, den Saft auspressen. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Pistazien hacken.
2. Den Feta mit der Gabel zerdrücken, mit dem Frischkäse vermischen. So viel Orangensaft dazugeben, dass eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Balsamico und Pfeffer abschmecken. Salz ist wegen des salzigen Fetas vermutlich nicht nötig.
3. Die Käsecreme mit den Zesten, Kräutern und Pistazien vermischen.