

Rezept

Schafkäse-Dip

Ein Rezept von Schafkäse-Dip, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 50 g rote Paprikaschote | 1 grüne oder rote Peperoni |
| 1 Knoblauchzehe | 200 g Schafkäse (Feta) |
| 1 EL Olivenöl | 1 TL getrockneter Thymian |
| Pfeffer | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Paprika halbieren, Samen und Trennwände entfernen. Peperoni und Paprikahälften (Hautseite nach oben) auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis die Haut schwarz ist. Früchte aus dem Ofen nehmen, in einen Gefrierbeutel geben und 5 Min. ruhen lassen.
2. Paprika und Peperoni häuten. Peperoni halbieren, Samen und Trennwände entfernen. Knoblauch schälen, mit Schafkäse, Paprika, Olivenöl, Thymian und der Hälfte der Peperoni pürieren. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken, nach Geschmack mehr Peperoni zugeben und pürieren.