

Rezept

Schafskäsecreme mit Paprika und Walnüssen

Ein Rezept von Schafskäsecreme mit Paprika und Walnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Schafskäse (Feta)	150 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
2 TL Paprikamark (ersatzweise Tomatenmark)	2 EL lösliche Haferflocken (ca. 10 g)
2 Stängel Majoran	30 g Walnusskerne
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 7 g F, 4 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Schafskäse, Joghurt, Paprikamark und Haferflocken in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab pürieren.

2. Majoran waschen, abtrocknen, Blätter abzupfen und hacken. Walnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Beides unter die Creme rühren, mit Pfeffer und Paprika würzen.