

Rezept

Schafskäsedip mit Zitronenmelisse

Ein Rezept von Schafskäsedip mit Zitronenmelisse, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Salatgurke (ca. 250 g)	Salz
150 g Naturjoghurt	100 g Feta
1 Knoblauchzehe	2 Stängel Dill
2 Stängel Zitronenmelisse	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Cayennepfeffer	Zucker
Pürierstab	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke gründlich waschen, mit der Schale grob raspeln und in eine Schüssel geben. Mit 2 Prisen Salz gut durchmischen und 10 Min. stehen lassen.

2. Den Joghurt in einen hohen Rührbecher geben. Feta grob zerbröseln. Knoblauch schälen, grob zerkleinern. Beides in den Becher geben und alles mit dem Pürierstab fein mixen.

3. Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Gurkenraspel gut ausdrücken und mit den Kräutern in den Dip rühren, mit Pfeffer, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker und eventuell Salz würzen.