Rezept

Schafskäse-Basilikum-Aufstrich

Ein Rezept von Schafskäse-Basilikum-Aufstrich, am 12.10.2024

Zutaten

30 g	Mandeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	trockener Weißwein
½ Bund	Basilikum
100 g	Feta-Schafskäse
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Schraubglas (250 ml; 10 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 7 g F, 3 g EW

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten und anschließend fein mahlen. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Feta in Stücke schneiden.

2. Die vorbereiteten Zutaten zusammen mit dem Weißwein und dem Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren. Den Aufstrich vor dem Servieren 24 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen, dann in das Schraubglas umfüllen. Im Kühlschrank gelagert ist er so ca. 1 Woche haltbar.