

## Rezept

# Schafskäsecreme mit Paprika und Walnüssen

Ein Rezept von Schafskäsecreme mit Paprika und Walnüssen, am 18.12.2025

## Zutaten

**100 g** Schafskäse (Feta)

**2 TL** Paprikamark (ersatzweise Tomatenmark)

**2 Stängel** Majoran

Pfeffer

**150 g** griechischer Joghurt (10 % Fett)

**2 EL** lösliche Haferflocken (ca. 10 g)

**30 g** Walnusskerne

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.