

Rezept

Schafskäsecreme mit Paprika und Walnüssen

Ein Rezept von Schafskäsecreme mit Paprika und Walnüssen, am 18.04.2025

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.