

Rezept

Türkische Käsecreme mit Kräutern

Ein Rezept von Türkische Käsecreme mit Kräutern, am 28.06.2026

Zutaten

4 Stängel Dill	4 Stängel Petersilie
4 Zweige Minze	100 g Feta-Schafskäse
1 Knoblauchzehe	2 EL Zitronensaft
200 g Joghurt (Schafmilch)	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
1 rote Chilischote	25 g grüne Oliven (entsteint)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 11 g F, 6 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Kräuter kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schafskäse in eine Schüssel bröckeln, mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren, eventuell den Keim entfernen. Die Hälften durch eine Presse zum Schafskäse drücken. Zitronensaft und Kräuter hinzufügen und mit dem Joghurt untermischen.
3. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zugedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Zum Servieren die Chilischote längs halbieren, Stielansätze, Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften waschen und mit den Oliven fein schneiden. Die Creme abschmecken und mit Chilis und Oliven garnieren.