

Rezept

Türkische Schafskäse-Kräuter-Creme

Ein Rezept von Türkische Schafskäse-Kräuter-Creme, am 28.04.2025

Zutaten

100 g Schafskäse (Beyaz Peynir oder Feta)	350 g türkischer Joghurt (ersatzweise griechischer Joghurt; 10 % Fett)
1 Knoblauchzehe	1/3 Bund Petersilie
4 Stängel Dill	2 Stängel Minze
1/3 TL getrockneter Oregano	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 22 g F, 7 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Schafskäse trocken tupfen, mit einer Gabel fein zerkrümeln und mit dem Joghurt glatt rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Petersilie, Dill und Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Mit dem Oregano und 2 EL Olivenöl unter die Schafskäse-Kräuter-Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Anschließend mit dem übrigen Öl (1 EL) beträufeln. Dazu passt Fladenbrot.