Rezept

Zucchinicreme mit Schafskäse

Ein Rezept von Zucchinicreme mit Schafskäse, am 12.10.2024

Zutaten

½	Bio-Limette
250 g	Zucchini
	Pfeffer
1	kleine Msp. Chilipulver
75 g	Schafskäse (Feta)
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Salz
1 Msp.	gemahlener Kreuzkümmel
4	schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Schale der Limettenhälfte abreiben und die Frucht auspressen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

2. Die Zucchini waschen, putzen, grob würfeln und mit wenig Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zucchiniwürfel zugedeckt in ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze weich kochen, anschließend durch ein Sieb abgießen und mit Olivenöl, Limettenschale und -saft in einen Mixbecher geben.

3. Die Zucchinimischung mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Pfeffer, Salz, Chili, Kreuzkümmel und Knoblauch würzen. Die Creme in eine Servierschüssel umfüllen.

4. Den Schafskäse mit einer Gabel zerbröckeln und unter die Zucchinicreme rühren. Diese mit schwarzen Oliven garnieren und zu glutenfreiem Brot servieren.