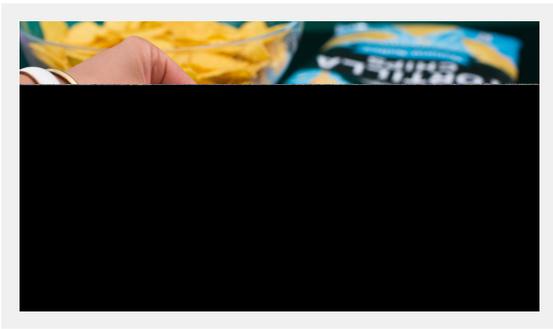




Feta-Knoblauch-Dip



Zutaten

Menge

200 g	Feta
100 g	saure Sahne
2	Knoblauhzehen
1/2 TL	Paprikapulver
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 5 Min.

pro Portion: 536 kJ, 128 kcal, 1,2 g Kohlenhydrate, 5,8 g Eiweiß, 11,1 g Fett, 31 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

veggie

Zubereitung

Dieser Dip ist nichts für Leute, die gerne Vampire daten. Für alle anderen haben wir hier einen super würzigen und cremigen Dip aus Knoblauch und Feta.

Step 1:

Zuerst schneidest du den Feta in Würfel und gibst ihn zusammen mit der sauren Sahne in ein hohes Gefäß. Die Knoblauhzehen schälen, grob hacken und ebenfalls zum Käse geben.

Step 2:

Dann kannst du den Dip mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und zu einer cremigen Paste pürieren.