



Chili Fetacreme mit Kräutern

Zutaten (6 Personen):

3 -4 Zehen Knoblauch
250 gr. Feta Käse
250 gr. Frischkäse
1 kl. Paket gemischte TK Kräuter
1 Prise Salz und scharfes Paprikapulver
etwas Zitronensaft und Wasser (für die Konsistenz)
1 rote Chilischote (Sorte je nach gewünschter Schärfe)

Und wie mache ich daraus die Chili Fetacreme mit Kräutern?

1. Man nehme alle Zutaten, zerkleiner diese grob und geben diese dann in ein hohes Gefäß.
2. Pürierstab an und gut durchmischen. Da die Flüssigkeit vom Frischkäse nicht ausreicht um eine einigermaßen glatte Creme zu erhalten, habe ich noch etwas Wasser und Zitronensaft hinzugegeben.
3. Mit Salz und Paprikapulver kurz abschmecken. - Fertig –

Guten Appetit wünscht das Chililand.