

Klassische Fetacreme



Zutaten (8 Personen):

- 200 g Feta
- 200 g Schmand
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Kräuter der Provence (getrocknet)
- Pfeffer
- ggf. Petersilie (für die Deko)

Zubereitung:

Den Feta mit einer Gabel zerdrücken. Den Knoblauch mit Hilfe einer Knoblauchpresse hineindrücken, dann Schmand und Kräuter der Provence zufügen und alles vermengen bis eine streichfähige Creme entstanden ist.

Die Creme abschließend mit Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Nährwertangaben: 134 kcal p.P., 1 g KH p.P.