

# Pikante Fetacreme

---



## **Zutaten (8 Personen):**

- 200g Feta
- 175g griechischer Joghurt
- 1/2 Bund Petersilie (glatt)
- 1 TL Minze (getrocknet)
- 1 TL Pulbiber
- 2 Knoblauchzehen
- ggf. Peperonistückchen zum Garnieren

## **Zubereitung:**

Den Feta mit einer Gabel fein zerdrücken, den Joghurt dazugeben und alles zu einer feinen Creme vermischen.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und einige davon zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Petersilieblätter fein hacken und zu der Käsecreme geben.

Die Minze mit dem Pulbiber in die Creme geben. Den Knoblauch mit Hilfe einer Knoblauchpresse hineinpressen und alles gründlich mischen.

Die Creme in einem Schälchen anrichten und nach Belieben mit Peperonistückchen garnieren.

***Nährwertangaben: 102 kcal p.P., 1 g KH p.P.***