



20 Min.

Würziger Feta-Dip

Mit Paprika und Petersilie

Zutaten (für 4 Personen):

- ½ EL WÜRZ-ZAUBER Paprika-Chili
- 1 EL WÜRZ-ZAUBER Knoblauch
- 150 g Schafskäse
- 1 Becher griechischer Joghurt, 10 % Fett (oder Schafskäsejoghurt)
- ½ rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- ½ TL Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schafskäse klein schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Mit dem Joghurt in einer Schüssel glatt rühren.
2. Die kleinen Paprikawürfel und die gehackte Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und WÜRZ-ZAUBER abschmecken.
3. Den Dip für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: mindestens 4 Stunden

Schön dazu: Gebrilltes Gemüse oder Baguette

Nährwertangaben pro Portion:

173 kcal, 8 g Eiweiß, 14 g Fett, 2 g Kohlenhydrate (0 BE)

23 g Paprika &
5 g Chilipulver
infundiert in
100 g Öl



Diesen Würzölen wohnt ein Zauber inne:

Erlesene Bio Kräuter und Gewürze „baden“ (sog. Infundieren) in mildem Raps-Kernöl. Die ätherischen Pflanzenstoffe gehen ganz natürlich ins Öl über. Es bedarf keiner Aromen und Zusatzstoffe. Pure Intensität ist das Ergebnis.

