

DAY FOR FUTURE

Staatlich anerkannte Fachschule für Diätassistenten am CKQ - 16. März 2023



ZUTATEN

200 g Feta-Käse
200 g Frischkäse, *natur*
3 EL Olivenöl, *nativ*
1 Paprikaschote, *rot*
3 Knoblauchzehen
Kräuter der Provence
Oregano
Pfeffer, *weiß*
Jodsalz

PAPRIKA-FETA-DIP

für 6 Portionen

1. Feta-Käse klein bröseln und mit Frischkäse und Öl gut verrühren.
2. Die Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen.
3. Alle Zutaten vermengen und abschmecken.



Die Rezepte
findest du hier!

TIPP:

Der Dip schmeckt gut auf selbst gebackenem Baguette. Für einen besonderen Geschmack kannst du auch frische Kräuter direkt aus dem Garten verwenden.