

Feta-Frischkäse-Creme mit Schnittlauch & Knoblauch

Feta-Frischkäse-Creme mit Schnittlauch & Knoblauch

Heute gibt es ein einfaches Rezept für leckere Feta-Frischkäse-Creme mit Schnittlauch & Knoblauch. Die ist im Handumdrehen zubereitet und richtig lecker. Für die Creme benötigt ihr nur wenige Zutaten und das Ergebnis ist wirklich mega gut. Wir essen die Feta-Creme gerne zu frischem Brot oder Baguette. Aber auch als Beilage zum Grillen, für Sandwiches oder als Dip für Gemüse, eignet sich die Frischkäse-Creme total gut.

Die fertige Creme fülle ich nach dem Mixen in ein gut ausgespültes und verschließbares Glas und lagere sie im Kühlschrank. Alte Marmeladengläser eignen sich für sowas immer hervorragend. Auch hier könnt ihr wieder mit den Zutaten experimentieren. Manchmal gebe ich unter die fertige Creme noch ein paar feingehackte rote Zwiebeln, das schmeckt mega. Aber auch Petersilie, Koriander oder Basilikum, passen sehr gut zum Feta und dem Frischkäse. So habt ihr im Handumdrehen ein paar einfache, aber sehr leckere Dips.

Selbstgemachte Feta-Frischkäse-Creme mit frischem Schnittlauch & Knoblauch – Ideal als Aufstrich oder Dip für Gemüse

Den Schnittlauch gründlich waschen und gut trockenschütteln. Knoblauch schälen und zusammen mit dem Schnittlauch grob

hacken. Schnittlauch und Knoblauch zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in ein gut ausgespültes, verschließbares Glas geben und im Kühlschrank lagern.

Auf diese Art und Weise könnt ihr euch übrigens ganz viele unterschiedliche Gewürz-Pasten herstellen. Am meisten nutze ich die Kombination aus Ingwer, Knoblauch und frischer Chili, diese Paste ist unheimlich gut und lässt sich für viele Gerichte verwenden. Ebenso lecker ist eine Paste aus Chili und Knoblauch, Knoblauch und Kräutern, oder auch getrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili. Hier könnt ihr euch richtig austoben und kreativ sein.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Aufstriche & Marmelade zum Ausprobieren & Nachmachen



Spicy Egg Salad



Orange Curd



Zwiebel-Dip



Thunfisch Creme



Chocolate Chip Cookie Brotaufstrich



Ingwer-Shot-Gelée



Goldener Oreo Brotaufstrich



Avocado-Aufstrich mit Knoblauch & Ingwer



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)