

## Feta-Aufstrich

Der Feta-Aufstrich mit Naturjoghurt und Kräuter ist ein köstlicher Brotaufstrich. Das Rezept gelingt in wenigen Minuten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 0.5 Bündel    | Petersilie                    |
| 250 g         | Feta                          |
| 200 ml        | <a href="#">Naturjoghurt</a>  |
| 1 Stk.        | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
|               | <a href="#">Salz</a>          |
|               | <a href="#">Pfeffer</a>       |
| Nach Belieben | Schnittlauch (zum Garnieren)  |

## Zubereitung

1. Für den **Feta-Aufstrich** die frische Petersilie waschen, trocken schütteln und klein zerhacken. Die Knoblauchzehe schälen. Den Schafskäse abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Knoblauchzehe dazu pressen, salzen und pfeffern. Mit einem Mixstab pürieren und je nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

## Tipp

Zusätzlich kann man den Feta-Aufstrich noch mit klein gehackten Oliven verfeinern. Für eine schärfere Variante einfach Chiliflocken hinzugeben.