

Schafskäsecreme

Das Rezept von der Schafskäsecreme eignet sich hervorragend zum Dippen und passt deshalb wunderbar auf ein Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|---------------|--|
| 200 g | Schafskäse (weichkäse) |
| 200 g | Joghurt (aus Schafsmilch oder Vollmilch) |
| 2 Stk. | Knoblauchzehen gepresst |
| 2 EL | Petersilie (glatt oder kraus) |
| 1 TL | Minze (frische) |
| 0.5 TL | Pul Biber (oder Chiliflocken) |
| 0.5 TL | Paprika edelsüss |
| 1 Prise | Zucker |
| Nach Belieben | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

1. Für die **Schafskäsecreme** zuerst den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Anschließend die Käsekrümel in eine Schüssel geben und mit dem Joghurt verrühren.
3. Nun die Petersilie und die Minze fein zerhackt hinzufügen, den Knoblauch hineinpressen und mit dem Pul Biber, dem Paprikapulver, dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Creme am besten eine Weile stehen lassen, damit sie etwas durchziehen kann und dann servieren.

Tipp

Zu der Schafskäsecreme schmeckt ein frisches Fladenbrot oder verschiedene Gemüsesticks.