



Pikante Käsecreme

Tirosaláta

Den Schafskäse am besten 2 Stunden vor der Zubereitung in kaltes Wasser legen, damit er nicht so salzig ist. Dann abtropfen lassen und in eine Schüssel bröckeln. Mit einer Gabel fein zerdrücken (nicht den Mixer nehmen, sonst wird die Creme matschig).

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten längs aufschlitzen und unter fließendem Wasser entkernen. Dann putzen und sehr fein hacken. Alles unter den Schafskäse rühren. Soviel Joghurt nach Bedarf untermischen, bis die Masse dickcremig ist. Vorsichtig salzen, mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Die Käsecreme mit den grünen Oliven und Zitronenscheiben garniert servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: ca. 190 kcal



Zutaten für 1 Portionen:

200 g	Schafskäse
1	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
2	Chilischote(n), rote, frische
n. B.	Joghurt (Sahnejoghurt, 10%), griechischer
	Salz und Pfeffer
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
6	Oliven, grüne
1	Zitrone(n), 4 Scheiben davon

Verfasser: wichtel