MEIN GENUSS



Griechischer Joghurt-Feta-Dip



It’s a match!

It's a match! Mit dem Fetakäse-Gewürz wird dein Dip besonders authentisch!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Nimm den Fetakäse aus der Packung und spüle ihn unter fließendem Wasser ab, um Reste der Lake und die salzige Schicht zu entfernen. Danach tupfst du den Käse mit einem Küchenkrepp trocken.
2. Zerteile den Käse nun mit einem Messer auf einem Schneidebrett in kleine Würfel, gib diese in eine Schüssel. Nutzt du einen Pürierstab, wird die Masse schnell zu fein.
3. Als Nächstes vermischst du den griechischen Joghurt mit dem Fetakäse, damit der Dip eine cremige Konsistenz bekommt. Das geht am besten mit einer Gabel. So zerdrückst du den Fetakäse gleichmäßig und vermengst ihn dabei mit dem Joghurt.
4. Im nächsten Schritt würzt du die Masse mit unserer Fetakäse Gewürzzubereitung. Variiere die Menge so, wie du es magst. Wenn du intensiveren Geschmack bevorzugst, nimmst du etwas mehr von der Gewürzzubereitung.
5. Zum Schluss schmeckst du den Dip mit Pfeffer ab. Da der Fetakäse manchmal schon in sich sehr salzig ist, kannst du möglicherweise auf die weitere Zugabe von Salz verzichten.
6. Verschließe das Gefäß, denn nun sollte der Dip einige Zeit im Kühlschrank ruhen und durchziehen. So geht das griechische Aroma auch nur in den Dip über und breitet sich nicht im gesamten Kühlschrank aus.

Zutaten

250 g Fetakäse
250 g Griechischer Joghurt mit 10 % Fett
1.5 Esslöffel Fetakäse Gewürzzubereitung
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.