



Feta-Kräuter-Dip zur Grill-Party

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

| | |
|--------------------|-------|
| Frischkäse, natur | 150 g |
| Feta | 100 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Dill, frisch | 15 g |
| Petersilie, frisch | 15 g |
| Frühlingszwiebeln | 2 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren. Feta zerbröseln. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben und eine Hälfte auspressen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durch die Presse drücken. Kräuter und Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und fein hacken.

2. Alle Zutaten zum Frischkäse geben und mit einem Löffel unterheben.

Schmeckt super zu gegrilltem Brot, Fisch oder als Gemüse-Dip.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|---------|
| Kaloriengehalt | 68 kcal |
| Kohlenhydrate | 4 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 4 g |