

# Paprika-Feta-Dip zum Grillen

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Paprika, rot              | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb            | 1 St. |
| Knoblauchzehen            | 1 St. |
| Feta                      | 200 g |
| Frischkäse, natur         | 150 g |
| Salz                      |       |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |       |
| Paprika, edelsüß          | 1 TL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen.
2. Im Mixbehälter Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbotaste zerkleinern. Feta zugeben und nochmals mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbotaste zerkleinern. Alles mit dem Spatel nach unten schieben und Frischkäse in den Mixbehälter geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und 20 Sek./Stufe 2 vermengen.
3. Paprika-Feta-Dip abschmecken und umfüllen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Dieser Dip passt zu jedem Grillabend, aber auch einfach zum Abendbrot mit Baguette.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 220 kcal |
| Kohlenhydrate  | 12 g     |
| Eiweiß         | 12 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 14 g     |