

Fetadip mit getrockneten Tomaten und Kapern

by Andreas - Sonntag, April 09, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/fetadip-mit-getrockneten-tomaten-und-kapern/>



Feta ist ein griechischer Salzlakenkäse aus Schafs- oder Ziegenkäse. Während er in den Wirtschaftswunderzeiten noch ein bestaunter Exot war, gehört er heute zur Grundausstattung. Mein Dip mit Feta geht im Handumdrehen. Aber Achtung: Der Fetakäse hat einen hohen Salzanteil. Daher kein zusätzliches Salz verwenden

200 gr. Feta

150 ml Joghurt

6 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)

1 EL Kapern

1 Knoblauchzehe

1 TL edelsüßes Paprikapulver

Pfeffer

Den Feta in Würfel schneiden. Den Joghurt und die fein gehackte Knoblauchzehe dazugeben. Mit einer Gabel zerdrücken. Dann die klein geschnittenen Tomaten, die Kapern und das Paprikapulver unterheben. Mit Pfeffer würzen.

Weitere Empfehlungen:

Karamalisierte Zwiebeln

Röstzwiebeln einmal anders. Der Balsamicoessig und der braune Zucker machen die Zwiebeln fit al...

Zucchini Salat mit Walnüssen

Zucchini haben einen recht dezenten Geschmack. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten diesen n...

Apfelchutney

Ein indisches Essen ohne Chutneys ist nicht vorstellbar. Aber obwohl ich ein großer Fan i...