



WHIPPED FETA-CREME

von Heike Schoon

ZUTATEN

200 g cremiger Feta, im Stück
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2-3 EL Griechisches Olivenöl*
1-2 TL Aioli*
etwas frischer Zitronensaft

optional: etwas Hot Dance* oder Mucho Pikante* für die Garnitur.

ZUBEREITUNG

Den Feta grob würfeln.

Mit Frischkäse, Griechischem Olivenöl, Aioli und einem Spritzer Zitrone in einen Hochleistungsmixer geben (alternativ Stabmixer).

1-2 Minuten richtig cremig mixen. Die Konsistenz sollte fluffig und streichzart sein.

Final abschmecken - je nach Geschmack noch etwas Olivenöl oder Zitronensaft zugeben - und auf einem Teller oder in einer flachen Schüssel anrichten.

Tipp:

Dazu passt frisches Baguette oder auch Fladenbrot.



*Edelschmaus Originalprodukt