

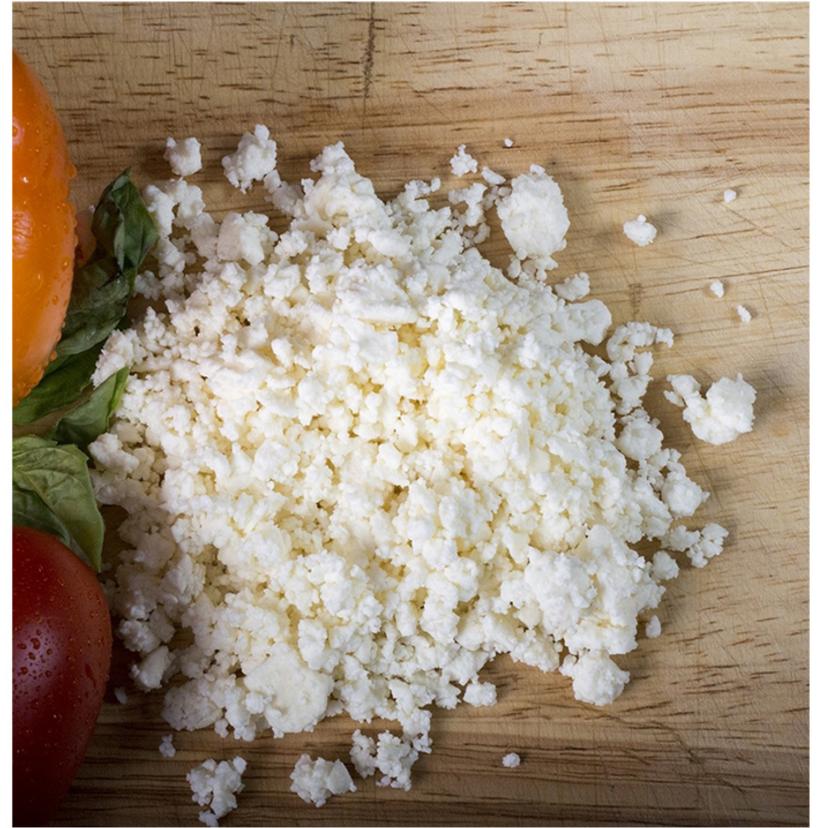
Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils

Christians Fetacrème zum Grillen

Zutaten:

600 g Kräuterfrischkäse
200g Schafskäse oder Feta
1 Glas Ajvar pikant oder feurig
(1/2 Glas Adgika oder 2-3 Teelöffel
Sambal Oelek),
alternativ gehackte Chili
3-4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
2EL Cayennepfeffer oder Rosenpaprika
1EL (grob) gemahlener Pfeffer
2EL Balsamicoessig
Nach Belieben frische gehackte Kräuter



Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Schafskäse in eine mittlere Schüssel füllen. Es sollte nicht all zu flüssig werden – notfalls mit Frischkäse „nachdicken“ und verrühren.

Schafskäse zerbröseln und zufügen und abermals grob unterrühren.

Mindestens 2 Stunden kühlen, besser über Nacht stehen lassen.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

