

Rezept für Tomate-Feta Dip

Zubereitungszeit –10 Minuten

/

Schwierigkeit - einfach

Zutaten:

200g Frischkäse

200g Feta Käse (nicht weißer Käse)

10 – 20 Blätter frischer Basilikum

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl

½ Zwiebel

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln grob schneiden. Getrocknete Tomaten mitsamt des Öls in einer großen Schüssel zusammen mit dem Feta und Frischkäse vermischen. Abgezupfte Basilikumblätter hinzufügen und das Ganze mit dem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip:

Wem der Dip zu fest ist, der kann etwas Joghurt hinzufügen. Nach Geschmack kann eine Knoblauchzehe mit zerdrückt werden.