

Kochen**Martin Gehrlein****Mittwoch, 20.09.2023****Schafskäse-Paprika-Dip****Zutaten**

2 Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver
100-150 g Schafskäse oder Feta
etwas Chilipulver
1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Spitzpaprika, putzen, entkernen und kleinschneiden oder grob reiben. Knoblauchzehe, abziehen und kleinschneiden. Knoblauch und Paprika in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Anschließend die Paprikamasse mit Schafskäse, Chilipulver und Zitronensaft pürieren und abschmecken.