



Gurken-Feta-Dip

Zutaten :

- 100 g Feta
- 200 g Schmand
- Saft und Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- 1/2 Salatgurke
- 30 g schwarze Oliven
- 2 EL "rische's Tomätchen"
- Salz
- evtl. Chiliflocken

Zubereitung:

- Feta mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken und mit Schmand, Zitronenabrieb und Zitronensaft verrühren.
- Salatgurke schälen, entkernen und raspeln.
- Oliven in dünne Scheiben schneiden.
- Gurkenraspel, Olivenscheiben und "rische's Kräutergarten" unter die Feta-Masse rühren.
- Für mehr Würze/Schärfe evtl. mit Salz und Chiliflocken abschmecken.
- Im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden durchziehen lassen

Dieser Dip passt zu vielen Gerichten, z.B. Ofenkartoffeln, Rösti, Gemüsebratlingen, Grillgemüse, frittiertem Gemüse und natürlich auch zu Fladenbrot!