



Paprika-Feta-Dip zum Grillen

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Feta	200 g
Frischkäse, natur	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen.
2. Im Mixbehälter Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbotaste zerkleinern. Feta zugeben und nochmals mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbotaste zerkleinern. Alles mit dem Spatel nach unten schieben und Frischkäse in den Mixbehälter geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und 20 Sek./Stufe 2 vermengen.
3. Paprika-Feta-Dip abschmecken und umfüllen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Dieser Dip passt zu jedem Grillabend, aber auch einfach zum Abendbrot mit Baguette.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g