

Chtipiti
(Griechische Schafskäsecreme)

4 Personen | 10 Minuten

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
50 ml Griechisches Olivenöl*
150 g griechischer Joghurt
200 g Schafskäse (Feta)
½ TL Paprika rot*
1 TL Gyros Gaudi*
¼ TL Meersalz fein*
1 TL Regenbogen Pfeffer*

Zum Garnieren:
etwas Olivenöl
einige Chiliringe
schwarze Oliven

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden.

Schafskäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Joghurt, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Paprikapulver, Gyros Gaudi, Meersalz und Regenbogenpfeffer hinzufügen. Alles gründlich verrühren, bis eine cremige, leicht stückige Masse entsteht. Wer die Creme besonders fein mag, kann die Zutaten alternativ mit einem Pürierstab, Mixer oder einer Küchenmaschine kurz pürieren.

Die Schafskäsecreme abschmecken und bei Bedarf mit etwas mehr Pfeffer, Chili oder Gyros Gaudi verfeinern. Vor dem Servieren in eine Schale füllen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Chiliringen sowie schwarzen Oliven garnieren.

Tipp: Die Chtipiti-Creme schmeckt besonders gut, wenn sie vor dem Servieren etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen kann. Dazu passen frisches Fladenbrot, Baguette, Gemüsesticks oder Gegrilltes.

Team Cilinski

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz