

# Schafskäse-Paprika-Dip

Mit diesem Rezept ist schnell ein herrlich cremiger Dip mit Paprika und Feta zubereitet. Einfach ideal zu Baguette, Folienkartoffeln oder zum Raclette.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Schafskäse oder Fetakäse  
½ Frühlingszwiebel  
50 g eingelegte, gegrillte rote Paprika  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
3 EL Olivenöl  
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen leckeren Schafskäse-Paprika-Dip zu?:

## 1 Schafskäse-Paprika-Dip vorbereiten:

Schafskäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika klein schneiden.

## 2 Schafskäse-Paprika-Dip zubereiten:

Crème fraîche Kräuter, Olivenöl, Frühlingszwiebel (einige Ringe zur Deko zurücklassen) und Paprikastücke hinzufügen und verrühren. Den Schafskäse-Paprika-Dip mit Pfeffer abschmecken und mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Schafskäse-Paprika-Dip passt toll geröstetes Baguette.