Griechencrème de luxe (Sehr scharf!) (1042)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Rezept für: 600 ml

Bewertung: ★★★★★

Zutaten:

Für 3 1/2 kleine Weckgläser à 160 ml:
1 große rote Paprikaschote (entkernt, kleingeschnitten)
250 g Feta (zerbröselt)
5 große Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 guten TL Oregano (getrocknet)
1 TL Chili-Ringe (getrocknet)
1 TL Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle

Equipment: Weckgläser o. ä., Küchenmaschine (Bosch MUM4), mit TastyMoments mit schwarzem Messer oder Pürierstab, Messer, Waage, Esslöffel, Teelöffel, Kühlschrank

Zubereitung:

Sehr scharfes Leckerli, Multitalent.

Nimmt man einige Gläser als kleines Mitbringsel zur Grillparty mit, is(s)t man nicht nur in aller Munde :)

Meine Familie verlangt nach weniger Knoblauch, aber ich muss sie so haben wie sie ist.

+++
Zutaten fein pürieren,
in kleine Weckgläser mit Deckel füllen,
gut kühlen, denn sonst ist die Crème zu flüssig.
+++

Perfekt zu frisch gebackenem Bierbroodjie, Steaks, Grillfleisch, Käse, als Dip für alles mögliche wie z. B. Nachos, rohem Gemüse ...

Im Kühlschrank ist die Crème einige Tage haltbar (MHD vom Käse beachten)!

Man kann der Crème auch 250 g Butter beim Pürieren zugeben, dann bekommt man leckerste Steak-/BBQ-Butter.

Lässt sich auch prima auf Vorrat zubereiten und einfrieren. Die Crème taut dann auch sehr schnell auf, reagiert sehr freundlich auf spontane BBQ-Aktionen.

Quelle: https://gourmetlette.de/griechencreme-de-luxe-sehr-scharf

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!