

Schafskäsepaste bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Schafskäse, 3 Esslöffel Olivenöl, 4 mittelgroße frische, rote Chilis, 3 Teelöffel Basilikum, getrocknet, 3 Teelöffel Knoblauch, granuliert, 1 Teelöffel Tomatenmark.

Die Vorbereitungen:

Den Schafskäse mit einer Gabel möglichst klein und krümelig zerdrücken und in eine Rührschüssel geben. Olivenöl dazugeben und ca. 40 Sek. bei 750 Watt in der Mikrowelle anwärmen, damit der Käse etwas geschmeidig wird. Die Chilis der Länge nach aufschneiden, die weißen Scheidewände und Kerne entfernen, waschen und in Stücke schneiden. Anschließend im Zerkleinerer möglichst klein hacken, so dass eine mousse-artige Masse entsteht.

Die Zubereitung:

Die Chilimasse mit den restlichen Zutaten unter den weichen Schafskäse mischen. Hierzu eignet sich am besten ein Handrührgerät.

Tipps:

- Die Schafskäsepaste am besten in eine Glas- oder Stahlschüssel mit Deckel füllen, da Kunststoffschüsseln leicht rötlich werden können.
- Etwa 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schmeckt super auf jeglicher Art von Brot, als Aufstrich oder zum Naschen.