

Schafskäse - Dip bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 große Magerquark, 200 gr Schafskäse, 1-2 Teelöffel Olivenöl, 1-2 Zehen Knoblauch, 2 Esslöffel Ajvar (mild), Salz, Paprikapulver, etwas Milch, nach Belieben Kräuter der Provence.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe cremig rühren.

Der Schafskäse sollte nicht mehr krümelig sein.

Bis zum Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Mit Fladenbrot und / oder Cräckern servieren.

Tipp : Wer diese Creme gern scharf mag, sollte scharfes Ajvar nehmen.