

# Ofenpaprika Feta Dip

für 1 grosses Baguette

Ofenpaprika Feta Dip ist unglaublich lecker. Probiere ihn unbedingt aus, wenn auf Feta stehst. Es geht schnell, perfekt für einen Abend mit Freunden. Toppe ihn mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumblättern. Göttlich.

## Zutaten

- 9 gelbe & rote Paprika
- 200 g Feta
- ein paar Blätter Basilikum
- geröstete Pinienkerne
- Pfeffer & Salz

## Zubereitung

1. Die Paprika im Backofen bei Unter-Oberhitze 30-45 min bei 220 Grad auf der mittleren Stufe rösten bis die Haut blasen wirft.
2. Das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Handtuch abdecken und ca. 30 min abkühlen lassen.
3. Die Haut der Paprika abziehen und Kerne entfernen, dass Du nur noch die Paprikafilets hast.
4. Die Paprikaschoten in einem Mixer mit dem Feta und den Basilikumblättern pürieren.
5. Den Dip nur noch mit Pfeffer und Salz abschmecken, geröstete Pinienkerne darüber streuen und etwas Olivenöl darauf verteilen. Fertig.