

OFENPAPRIKA FETA DIP

Der Feta-Paprika-Dip ist unglaublich lecker und dabei auch noch einfach zuzubereiten. Mit seinen gerösteten Paprikaschoten und dem würzigen Feta bringt er mediterranes Flair auf den Tisch. Dieser Dip ist ideal für jede Gelegenheit – ob als Vorspeise bei einem Grillabend, als Beilage zu knusprigem Brot oder einfach als Snack für zwischendurch. Die Kombination aus cremigem Feta, süß-würzigen Paprikaschoten und aromatischen Basilikumblättern wird Deine Gäste begeistern und dir garantiert Komplimente einbringen. Ein Muss für alle Feta-Liebhaber!

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. Das sind die Paprikafilets*.
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, etwas Olivenöl und Basilikumblätter darauf verteilen. Fertig.

▷ Paprikafilets lassen sich auch herrlich mit einer Frischkäsefüllung bestreichen und einrollen. So hast Du köstlich Antipasti.