

Feta - Ajvar - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Ein leckerer Ajvar Dip der perfekt zu kaltem Fleisch, gebratenen Hackfleisch oder einfach nur auf knusprigen Brot passt.

Zutaten

- 50 g Feta Käse, mit einer Gabel zerdrückt
- 4 EL Ajvar (siehe auch das Ajvar Rezept)
- 150 g Natur - Joghurt
- 2 Knoblauch Zehen, gepresst
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den gepressten Knoblauch und Feta Käse mit den übrigen Zutaten verrühren und zu einem herzhaften Dip abschmecken.

Rezeptart: Dips **Tags:** brot, dip, feta, paprika

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feta-ajvar-dip/>