



Feta Dip

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Ideal für herzhaftes Salate, als Dip, zum Grillen oder einfach nur zu knusprigem Brot

Zutaten

- 300 g Feta Käse, fein zerbröseln
- 4 EL Vollmilch-Joghurt
- 1-2 rote Chilischoten ohne Kerne, in feinen Streifen
- 8 Stiele Thymian, gezupft
- Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Feta Käse fein zerbröseln und mit dem Joghurt, Chili und 3/4 des Thymian verrühren, nach eigenem Gusto nachschmecken, die restlichen Blättchen zum garnieren verwenden.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** grillen, zu knusprigem Brot

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