

# Kräuterbutter mit Fetakäse

## Zutaten

- 250 g formbare Butter
- 150 g Feta-Käse oder Schafskäse
- ein wenig Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- eine frische Knoblauchzehe
- Paprikapulver

frische Kräuter (Das überlasse ich immer dem Geschmack: Um das Thema durchzuhalten waren es bei mir: Thymian, Rosmarin und Oregano mit ein wenig Minze für eine gewisse Frische)

## Zubereitung

Die Butter mit dem Feta-Käse und einem Spritzer Zitronensaft in einem tiefen Teller mit einer Gabel gut zerdrücken und vermischen.

Die Kräuter putzen, fein hacken und ebenfalls unter die Butter-Masse mischen.

Nach Geschmack salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen.

Je nach Belieben mit frischem gepressten Knoblauch würzen.

Das Ganze bis zum Verzehr gut durchziehen lassen.

Schwierigkeit



leicht

~+socialite~~

[[Kochrezepte](#), [Beilagen](#), [Grillen](#), [Kräuterbutter](#), [Schafskäse](#), [Fetakäse](#), [Knoblauch](#), [Thymian](#), [Oregano](#), [Rosmarin](#), [Minze](#), [Zitrone](#), ]

From:  
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:  
[https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen\\_dips\\_beilagen/kraeuterbutter\\_mit\\_fetakaese?rev=1624302891](https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/kraeuterbutter_mit_fetakaese?rev=1624302891)

Last update: **21.06.2021 21:14**

