



Vogelmiere-Dip mit Feta

Zutaten:

1 Handvoll Vogelmiere
2 Knoblauchzehen
100 g Fetakäse
100 g Schmand
ganz wenig Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Vogelmiere waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und durchpressen. Den Fetakäse mit einer Gabel fein zerdrücken.

Den Schmand cremig rühren, die Vogelmiere, den Knoblauch und den Fetakäse unterrühren. Den Feta-Dip nur ganz wenig salzen, da der Feta schon salzig ist. Mit Pfeffer abschmecken.