



# CREMES

FETO NATUR

## Basisrezept pro Variante

1 Pckg.	Taifun FETO Natur
etwas	Salz & Pfeffer
6 EL	Olivenöl
3-4 EL	Sojamilch oder Wasser

## für Zitronen-Creme

1-2	Knoblauchzehen
1	Zitrone (Abrieb & Saft)
2 EL	Kräuter, z.B. Schnittlauch, glatte Petersilie
1 Prise	Chilipulver

## für Paprika-Creme

5	getrocknete eingelegte Tomaten, fein gewürfelt
1/2	rote Paprika, fein gewürfelt
1 1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Kräuter der Provence, getrocknet
1/2 TL	Piment d'Espelette
1/2 bis 1 TL	Paprikaflocken

## für Oliven-Creme

1 TL	Kräuter der Provence
100 g	schwarze Oliven, fein gehackt
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronensaft

1. FETO in grobe Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und der Sojamilch/dem Wasser in einem Messbecher verrühren und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Für die **FETO-Creme mit Zitrone** den gepressten Knoblauch sowie Schale und Saft der Zitrone unterrühren. Kräuter fein hacken und daruntermischen.

Für die **FETO-Creme Paprika** getrocknete Tomaten und Paprikawürfel mit dem Paprikapulver, Paprikaflocken und den Kräutern unter die Creme rühren. Mit Piment d'Espelette verfeinern.

Für die **FETO-Creme Olive** zunächst die Kräuter der Provence mit pürieren. Dann die fein hackten Oliven hinzugeben und gepressten Knoblauch und Zitronensaft unterrühren.

3. Jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken.

