

## Griechische Käsecreme von Stefanie Huber

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

### *Zutaten:*

200 g Schafskäse

3 Zwiebeln

250 g weiche Butter

4 abgezogene Knoblauchzehen

Frisch gemahlener Pfeffer

Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken.

Zwiebeln abziehen, würfeln. Butter, durchgepressten Knoblauch und Käse mit dem Pürierstab pürieren.

Crème mit Pfeffer abschmecken, Zwiebelwürfel unterheben, kalt stellen.

Mit Weißbrot oder Pide servieren.

Man kann auch geröstete Sesamsamen oder gehackte glatte Petersilie unterheben.