



LACOCINA  
DIE KOCHSCHULEN

# FETA DIP

## ZUTATEN

- *100 gr geröstete Pistazien*
- *4 EL Olivenöl*
- *2 Knoblauchzehen*
- *70 gr Rucola Salat*
- *1 Bund Koriander*
- *200 gr Griechischer Joghurt*
- *200 gr Fetakäse*
- *Saft einer halben Limette*
- *Salz & Pfeffer nach Geschmack*

## ZUBEREITUNG

*Die Knoblauchzehe vierteln und wenn Pistazien geschält gekauft wurden, diese von der Schale befreien.*

*Pistazien, 3 EL Olivenöl und Knoblauch mit dem Pürierstab oder einer Küchenmaschine grob zerkleinern*

*Rucola, Koriander und Limettensaft hinzugeben und weiter mixen, bis die Masse zu einer Paste wird. Grobe Stück in der Paste sind dabei in Ordnung.*

*Fetakäse und Joghurt hinzufügen und erneut mixen, bis der Käse zerkleinert ist. Danach mit Salz & Pfeffer und Limettensaft abschmecken.*

*Den Teller anrichten und mit dem restlichen Olivenöl sowie frischer Minze garnieren. Passt perfekt zu Brot, einem BBQ, zu Ofenkartoffeln oder auch zu geschnittenem Gemüse als Dip.*