Oliven-Basilikum-Creme

Zutaten
• 150 g Frischkäse
• 50 g Joghurt
• 60 g schwarze Oliven (entsteint)
• 1 Knoblauchzehe
• etwa 10 Blätter Basilikum
• Salz, Pfeffer

Zubereitung
1. Den Frischkäse mit dem Joghurt glattrühren.
2. Die entkernten Oliven in feine Streifen schneiden und unterrühren.
3. Knoblauch schälen, pressen oder fein würfeln und hinzugeben.
4. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Basilikum waschen, abtupfen, klein schneiden und kurz vor dem Verzehr zugeben.

Oliven-Feta-Creme

Zutaten
• 50 g schwarze (entsteinte) Oliven
• 1 Gemüsepaprika (z.B. eine rote)
• 1 Knoblauchzehe
• 200 g Schafskäse (z.B. Feta)
• 125 g Crème fraîche
• etwas frischen Thymian
• etwas frischen Basilikum
• etwas frischen Rosmarin
• Pfeffer

Zubereitung
1. Die Oliven in kleine Würfel schneiden.
2. Den Knoblauch abziehen und klein würfeln.
3. Die Paprika waschen, entkernen, die weißen Seitenhäute entfernen und den Rest in einem Rührbecher pürieren.
4. Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken.
5. Den Schafskäse in den Becher bröseln und mit Crème fraîche, Knoblauch und Kräutern pürieren.
6. Die Oliven unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.