



Tirokafterí– pikanter Schafskäsedip von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für eine mittelgroße Schale):

200 g Fetakäse
50 - 100 g griechischer Sahnejoghurt – je nach Geschmack
1 kleine, gegrillte, rote Spitzpaprika
1/2 - 1 Chilischote (oder alternativ Chiliflocken), Chilipulver je nach Schärfewunsch
1 TL Rotweinessig
1 EL Natives Olivenöl Extra
1/3 Knoblauchzehe
1 TL Oregano, getrocknet

Optionale Toppings:

Petersilie, Thymian, geröstete Walnüsse, Chilischoten, Chiliflocken, Chilipulver, Oliven uvm.

Zubereitung:

Vorab die rote Spitzpaprika kurz auf den heißen Grill legen, bis Teile der Paprikahaut schwarz werden und Blasen werfen. Alternativ kann man die Paprika im Ofen oder im Airfryer auf höchster Stufe anrösten. Paprika zwischendurch wenden. Anschließend die Paprikahaut von der Paprika lösen. Paprikafleisch trocken tupfen. (Dieses Vorgehen kann auch für die Chilischote angewendet werden)

Variante 1 – cremige Struktur – MIT gerösteter Paprika:

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder in einem Blender zu einem cremigen Dip mixen.

Tipp: wer es etwas stückiger möchte, kann nur einen Teil des Fetas pürieren. Dann den Rest zerbröseln und unter den Dip mischen.

Variante 2 – cremige Struktur – OHNE geröstete Paprika:

Alle Zutaten (ohne die Spitzpaprika) mit einem Pürierstab oder in einem Blender zu einem cremigen Dip mixen.

Variante 3 - gröbere Struktur (auch Chtipí genannt):

Die geröstete Paprika klein schneiden, den Feta zerbröseln. Mit einer Gabel grob mischen. Joghurt hinzufügen, bis man die gewünschte Konsistenz hat. Knoblauch fein mörsern und dazu geben. Olivenöl und Essig ebenfalls untermengen. Für diese Variante eignen sich besser Chiliflocken oder Chilipulver, da es aufwendiger ist, die Chilischote ganz fein zu hacken.

Den Dip etwas ziehen lassen. Er hält sich bis zu vier Tagen im Kühlschrank.



Serviervorschlag:

Toppings nach Wahl auf dem Dip verteilen. Traditionell wird dieser Dip mit warmen Pitabrot serviert. Er passt aber auch gut zu Rohkost.