

Griechische Hirtencreme

ZUTATEN:

- 20 Oliven, schwarze
- 4 Zehe/n Knoblauch
- 400 g Schafskäse
- 200 g Butter, weich
- 5 EL Milch
- 4 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer ,schwarz
- Oregano

ZUBEREITUNG

Die Oliven entkernen und in Scheiben schneiden, den Knoblauch durchpressen. Den Käse mit einer Gabel fein zerkleinern und mit der weichen Butter mischen, dann nach und nach Milch, Tomatenmark, Gewürze nach Geschmack und zum Schluss die Oliven und den Knoblauch zugeben. Ein bisschen ziehen lassen vor dem servieren.