

# Havdari (pikante Käsecreme)

## Zutaten

200g türkischer oder bulgarischer Schafskäse  
175g Joghurt  
1/2 bis 1 Bund glatte Petersilie  
1 TL Nane  
1 gestr.TL Pul biber  
2 Knoblauchzehen  
2 milde oder scharfe Peperoni zum Garnieren

## Zubereitung

Den Schafkäse in einem Suppenteller mit einer Gabel fein zerdrücken, den Joghurt dazugeben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und einige davon zum garnieren beiseite legen. Den Rest fein hacken und zu der Käsecreme geben.

Die Minze mit dem Paprika in die Creme streuen.

Den Knoblauch pressen und zur Creme geben.

Alle Zutaten gründlich mischen und die Creme auf einem flachen Teller anrichten.

Die Peperoni waschen, die Stiele mit den Ansätzen abschneiden.

Die Schoten samt den Kernen schräg in Scheiben schneiden, rund um die Käsecreme verteilen und mit der restlichen Petersilie garnieren.