

MANGO-CHILI-CREME

Zutaten für 2 kleine Töpfe

- 200 g Frischkäse
- 200 g Feta
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 Chilischoten
(je nach Schärfe und Geschmack)
- Chiliflocken
- 1 reife Mango
- Salz



Zubereitung

Feta würfeln, Chili kleinschneiden, Mango schälen und in Stücke schneiden.

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und in einem Stabmixer mixen bis eine cremige Masse entsteht. Danach mit Salz und Chiliflocken abschmecken.

Eventuell auch ein paar Stücke der Fetawürfel erst nach dem Mixen dazugeben und mischen wenn man die Creme etwas grober will.