Griechisches Fondue mit Ricotta und Mozzarella



Bis 15 Min. *Aufwändig* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend gehackte Knoblauchzehen darin anbraten und den Ricotta dazugeben.
2. Mit Milch aufgießen und gewürfelten Feta, sowie geriebenen Mozzarella unterrühren bis der Käse geschmolzen ist.
3. Das Fondue mit griechischem Joghurt, Zitronensaft, klein geschnittenen Dill und Petersilie, sowie Zitronenabrieb und roten Pfefferflocken verfeinern. Mit Salz und Pfeffer noch abschmecken und alles gut miteinander verrühren.
4. Abschließend mit etwas Olivenöl, Dill, Petersilie, Kalamata Oliven und geviertelten Kirschtomaten garnieren.

Tipp:
Das Fondue mit leckeren Pita-Chips genießen.

Zutaten





Für das Fondue:

- Olivenöl
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 220g GOLDSTEIG Ricotta
- 60 ml Vollmilch
- 150g Feta
- 170g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 80g griechischer Joghurt
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund frischer Dill
- 1 Bund frische Petersilie
- 50g Kirschtomaten
- 2 EL Zitronenschale
- 1/4 TL rote Pfefferflocken
- Salz
- Pfeffer
- 50g Kalamata Oliven

Zum Dippen:

- Pita-Chips