

KNEPFLE A LA GRECQUE, SAUCE KTIPTI

Durée de préparation : 20 minutes

INGREDIENTS POUR 2 - 3 PERSONNES

1 paquet de knepfles Traiteur Schneider 400g
1 poivron rouge
100 g de feta
1 yaourt grec
1 tomate de taille moyenne
1 gousse d'ail
1 pincée de paprika
5 feuilles de menthe
Sel et Poivre
Huile d'olive

PREPARATION

Eplucher le poivron et la tomate à l'aide d'un économe, puis émincer les finement.

Faites revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce que le poivron blanchisse légèrement.

Couper la feta en cubes, puis mélanger avec le yaourt, un filet d'huile d'olive et les épices.

Hacher la menthe et l'ail et ajoutez-les au mélange feta yaourt.

Récupérer le jus des poivrons à l'aide d'un chinois.

Ajoute les poivrons au mélange feta yaourt, quand au jus versez le à nouveau dans la poêle et faites y revenir les knepfles.

Pendant ce temps mélanger les poivrons, feta, yaourt et mixez le tout.

Il ne faut pas que cela soit complètement mixé.

Repasser le mélange au chinois pour récupérer le jus qui parfumerà à merveille vos knepfles poêlés.

Servez le ktipiti dans un bol à part. Vous pourrez aussi le servir sur des toasts, c'est excellent en apéritif ou en entrée.

Et voilà c'est prêt !

