Fetacreme mit Paprika und Kräutern

Zutaten für 6 Portionen:

200 g	Feta
200 g	Frischkäse
1	rote Paprika in kleine Würfel geschnitten
1 TL	Kräuter der Provence
0,5 TL	Oregano
1 EL	Olivenöl
3 Zehen	Knoblauch
Salz	
Pfeffer	

Paprikaschote und Fetakäse fein würfeln. Zusammen mit dem Frischkäse und dem Olivenöl mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verrühren. Gepresste Knoblauchzehen und Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.