

Marinierter Feta in Kräuter-Ölivenöl

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 4 PERSONEN (VORSPEISE) | DAUER: 0,25 STD. + MARINIEREN

Zutaten

200 g Feta
150 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
1 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
1/2 TL Chiliflocken
Schwarzer Pfeffer



alle Rezepte
auch online –
mit Portionen-
Rechner

Zubereitung

1 Vorbereiten: Feta in mundgerechte Würfel oder Scheiben schneiden.

2 Aromatisieren: Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern und Chiliflocken ca. 2–3 Minuten in einem Topf leicht erwärmen (nicht braten), abkühlen lassen.

3 Marinieren: Feta in ein Glas oder eine Schüssel geben und mit dem aromatisierten Öl vollständig bedecken.

4 Ziehen lassen: Mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Servier-Vorschlag

Mit etwas Pfeffer bestreuen und mit knusprig-frischem Ciabatta oder Baguette genießen.



WEINSTADT-ENDERSBACH

