



EINGELEGTER FETA

Tomatig, würzig, fruchtig

ZUTATEN

- 2 TL (knapp) BRECHT BRUSCHETTA CLASSICO
- 2 EL kochendes Wasser
- 1 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 200 g Feta/Schafskäse

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

40 Minuten (davon 30 Minuten marinieren)

ZUBEREITUNG

1. Brecht Bruschetta Classico mit heißem Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Olivenöl dazugeben und kräftig verrühren.
2. Feta oder Schafskäse würfeln (ca. 1 x 1 cm).
3. Gewürzmischung und Käsewürfel vorsichtig miteinander vermengen, mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

TIPP

Das Rezept lässt sich gut vorbereiten. Den eingelegten Feta einfach in einem Glas mit Olivenöl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren immer gut abtropfen lassen. Übrig gebliebenes Öl kann für Salatsaucen verwendet werden.

Statt Feta können so auch Oliven (gut abgetropft, ohne Kerne) eingelegt werden.