



# Marinierte Oliven mit Feta-Creme

⌚ 40–50 Min   

## Zubereitung

- 1 Das Olivenöl in einen kleinen Topf oder eine Pfanne geben. Die Kotányi-Zitronenschale und die italienische Gewürzmischung hinzufügen und bei geringer Hitze 2–3 Minuten lang leicht erhitzen.
- 2 Vom Herd nehmen und das Öl auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Oliven in eine Schüssel geben, das abgekühlte aromatisierte Öl darüber gießen und gut vermischen. Mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3 Für den Feta-Aufschlag geben Sie den Feta-Käse, den griechischen Joghurt, das Olivenöl, den Knoblauch und die Zitronenschale in eine Küchenmaschine oder einen Mixer. Mixen Sie die Zutaten etwa 10 Sekunden lang, bis eine glatte und cremige Masse entsteht.
- 4 Den aufgeschlagenen Feta auf einer Servierplatte verteilen, die marinierten Oliven darauf anrichten und mit frischem Brot servieren.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für die marinierten Oliven

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 300 g  | Oliven (entkernt oder mit Kern) |
| 100 ml | Olivenöl                        |
| 2 TL   | ♦ Italienische Kräuter          |
| 1 TL   | ♦ Zitronenschalen geschnitten   |

### Für die Feta-Creme

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 200 g | Feta                          |
| 75 g  | Griech. Joghurt               |
| 1     | Knoblauchzehe                 |
| 1 TL  | ♦ Zitronenschalen geschnitten |
| 2 EL  | Olivenöl                      |

