

Marinierte Oliven mit Feta-Creme

40–50 Min

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

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.