



REZEPT

von Heike Schoon



TIPP.

Hält sich ein paar Tage im Kühlschrank!

Tolles Mitbringsel zu einer Essenseinladung.

Feta & Oliven im Glas

ZUTATEN für 2 (Bügel-) Gläser

- 300 g Feta o. Hirtenkäse
- 150 g ungewürzte Oliven nach Wahl (bspw. milde Kalamata)
- 3 EL Knobi Öl*
- 1 TL Tzaziki Gewürzzubereitung*
- 2 TL Toskana Gewürzzubereitung*
- optional: 1 Messerspitze Let it Burn*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUTATEN

Feta in mundgerechte Stücke würfeln. Oliven ggf. abgießen. Beides in eine Schüssel geben und mit Knobi Öl, Tzaziki und Toskana marinieren.

Wer etwas Schärfe mag, gibt etwas Let it Burn dazu. Vorsichtig vermengen, in 2 dekorative Gläser füllen und servieren. Schmeckt etwas durchgezogen noch besser!