



# MEDITERRANER FETA

von Sandra Stehning



## ZUTATEN

- 200-250 g Feta / Schafskäse, in Würfeln
- 1 Handvoll kleine Tomaten, halbiert
- 1 große rote Zwiebel, in dünnen Scheiben
- 3 TL Bruschetta\*
- 6 TL Wasser
- 3 EL Griechisches Olivenöl\*
- 1 EL Dunkle Tomaten Creme\*
- Knobi Genuss Salz\*, 6 Umdrehungen aus der Mühle (ca 1/4 TL)

\*Edelschmaus Originalprodukt

## ZUBEREITUNG

Bruschetta mit dem Wasser gut quellen lassen, mit dem Griechischen Olivenöl und Dunkler Tomaten Creme vermischen.

Den Feta und die Zwiebelscheiben damit für mind. 2 Stunden marinieren.

Tomaten mit dem Knobi Genuss Salz würzen, zum Feta geben und vermischen.

Ca. 20 Minuten im Airfryer bei 180 Grad backen.

Auf geröstetem Brot oder pur genießen.