



Marinierte Oliven mit gebackenem Feta

Marinierte Oliven mit gebackenem Feta

6 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Crema all` Aceto Balsamico di Modena

1 Kleine(s) Knoblauchzehe

Etwas Petersilie

Etwas Chilipulver

Etwas Salz

1 Teelöffel Italienische Kräutermischung

1 Spritzer Leverno Zitronen-Fix

100 g Liakada Grüne Oliven Sorte Chalkidiki entsteint

100 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

1 Feta

0.5 Ciabatta-Brot

Marinierte Oliven mit gebackenem Feta

1.

Feta im vorgeheizten Ofen für 15 min. backen.

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Balsamico, Olivenöl, fein gehackten Knoblauch, Petersilie, Kräutermischung, Chilipulver und Zitronenfix gut vermischen.

Oliven unterrühren und etwas salzen.

Fertigen Feta auf die marinierten Oliven legen, etwas von der Marinade über den Feta gießen.

Feta und Oliven auf einem Ciabatta-Brot genießen.