



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Tomaten Feta Dip

Tomaten-Feta-Dip

200 g Feta

50 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

2 Esslöffel Öl aus dem Glas der getrockneten Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Oregano, getrocknet

1 Teelöffel Basilikum, getrocknet

Etwas Salz & Pfeffer

Zum Garnieren:

Etwas Basilikum, frisch

Tomaten-Feta-Dip

1.

Feta grob zerbröseln und zusammen mit den Tomaten, dem Knoblauch, Öl, Oregano und Basilikum in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.

Alles gut mixen, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist.

Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer
abschmecken und mit frischem Basilikum garnieren.