



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Oliven Feta Creme

Oliven Feta Creme

140 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

5 Thymianzweige

1 Knoblauchknolle, getrocknet

200 g Feta

Nach Belieben Basilikum, frisch

Optional

1 Stange(n) Baguette, geröstet

Oliven Feta Creme

1. Oliven in einer Schüssel mit reichlich Olivenöl mischen und dann alles auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech (oder in eine Auflaufform) geben.

Thymianzweige darüber verteilen und den Feta im Ganzen in die Mitte legen.

Den Stiel der Knoblauchknolle bis zu den Zehen abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Knolle mit der offenen Seite nach oben, ebenfalls auf das Backblech geben und Olivenöl darüber verteilen, bis die Oberseite bedeckt ist.

Dann ein wenig Olivenöl über den Feta geben und alles mit ein wenig Pfeffer würzen. Im Ofen bei 200°C 20 min. backen.

Danach den gesamten Inhalt außer die Knolle in einen Mixer geben. Die weichgebackenen Zehen herausdrücken und dazugeben. Mixen bis eine Creme entsteht.

Oliven-Feta Creme mit einzelnen Oliven und Basilikum garnieren und mit Baguettescheiben genießen.