

Antipasti

Zutaten:

Für 2 kleine Gläser:

2 Hand voll getrocknete Tomaten oder Cherrytomaten

2 Hand voll schwarze Oliven

2 Knoblauchzehen

125g Feta

Olivenöl

2 Rosmarinzweige, Oregano oder Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, Feta würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf mit den Tomaten, Oliven, Kräutern und dem Knoblauch 3 bis 4 Minuten erhitzen.

Alle Zutaten aus dem Öl nehmen und abkühlen lassen.

Zusammen mit dem vorbereiteten Feta in die sterilen verschliessbaren Gläser füllen und mit dem Öl auffüllen bis alles bedeckt ist.

Gläser schliessen und im Kühlschrank lagern. Diese sollten 2 Wochen haltbar sein.



