

Fetasalat

super zum Grillen, oder zum Salat



Den Feta-Käse sehr klein würfeln, das Basilikum (und andere Kräuter) sowie den Knoblauch fein hacken. Dann alles in eine Schüssel füllen, mit ein bisschen Chiliflocken bestreuen und das Olivenöl unterrühren. Nicht zu viel Öl, aber zu trocken sollte es auch nicht sein.

Am besten einen Tag vor dem Servieren zubereiten, dann kann das alles gut durchziehen. Vor dem Servieren noch mal gut durchrühren. Eignet sich sehr gut als Grillbeilage, oder einfach zum Salat.

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Pck.** Feta-Käse aus Schafs- oder Ziegenmilch
- 1** Knoblauchzehe(n)
- etwas** Chiliflocken
- 3 EL** Olivenöl
- etwas** Basilikum, frisch
- etwas** Thymian
- etwas** Oregano
- etwas** Majoran