

Marinierter Feta von André Marty

Mengen für 10 Personen

500 g Feta (griechischer Schafskäse)

50 g Minze (frisch)

50 g Estragon

200 g Walnüsse

50 g Sesamsamen

1.0 Stück Zitronen

10 Liter Olivenöl

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Walnüsse ebenfalls grob hacken und mit den Kräutern in eine Schüssel füllen.

2.

Feta dazubröckeln und alles mit dem Sesam, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer mischen. Bis zum Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.