

# Marinierter Feta

von André Marty

Mengen für 30 Personen

1.5 kg Feta (griechischer Schafskäse)

150 g Minze (frisch)

150 g Estragon

600 g Walnüsse

150 g Sesamsamen

3.0 Stück Zitronen

30 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.