

Marinierter Feta von André Marty

Mengen für 40 Personen

2 kg Feta (griechischer Schafskäse)

200 g Minze (frisch)

200 g Estragon

800 g Walnüsse

200 g Sesamsamen

4.0 Stück Zitronen

40 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.