



waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten

200g Feta in Salzlake
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
1 TL flüssiger Honig
Zitronenabrieb von ½ Zitrone
Saft von ½ Zitrone
Olivenöl
frischer Thymian
evtl. eine Prise Meersalz zum Abschmecken



Zubereitung

1. Den Feta in kleine Stücke schneiden oder zerbröseln und mit der Salzlake in eine Schüssel geben.
2. Eine Knoblauchzehe dazupressen und die abgezapften Thymian-Blättchen dazugeben.
3. Von der Zitrone die abgeriebene Schale und den Saft hinzufügen und alles gut mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren.
4. ca. 4 EL Olivenöl und 1 TL Honig dazugeben und zu einem geschmeidigen Dip verrühren.
5. Je nach Wahl des Fetas kann eine Prise Meersalz den Dip noch verfeinern. Ist die Salzlake jedoch stark salzlastig gibt man eher noch etwas Honig dazu.



Passt hervorragend zu gegrillten Tomaten, zum Apéro und zu einem knusprigen Poulet vom Grill.