



Rezeptvorschlag: **Feta in Olivenöl**

ZUTATEN:

350 ml organic extra virgin Olivenöl – Oliva1

300 g Feta

4 Stk. getrocknete Tomaten

1 EL Chili & getr. mediterrane Kräuter oder Würzmischung für "Penne al Arrabiata"

2 Thymianzweige

1 Rosmarinzweig

6 Stk. Knoblauchzehen

Feta klein würfeln, getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden, Thymian klein hacken, Rosmarin in kleine Zweige schneiden, Knoblauch pellen (ganz lassen). Alle Zutaten in ein Einmachglas füllen, so daß sie mit dem Olivenöl abgedeckt sind und die Würzmischung für Penne al Arrabiata dazugeben. Für mindestens 2 Wochen durchziehen lassen. Schmeckt toll zum Grillen, zu Baguette, auf Pizza oder über Pasta.