

Marinierter Feta von André Marty

Mengen für 16 Personen

800 g Feta (griechischer
Schafskäse)

80 g Minze (frisch)

80 g Estragon

320 g Walnüsse

80 g Sesamsamen

1.6 Stück Zitronen

16 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.