

Marinierter Feta von André Marty

Mengen für 25 Personen

1.25 kg Feta (griechischer Schafskäse)

125 g Minze (frisch)

125 g Estragon

500 g Walnüsse

125 g Sesamsamen

2.5 Stück Zitronen

25 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.