

Zwiebel-Schinken-Aufstrich

Für den Zwiebel-Schinken-Aufstrich brauchst du:

- 1 große rote Zwiebel, feingewürfelt
- 200 g gekochter Schinken
- 80 g Essiggurken in feine Streifen geschnitten
- 200 g Kräuter-Creme fraîche
- Petersilie und Schnittlauch nach Geschmack, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung des Aufstrichs:

1. Die feingeschnittenen / -gewürfelten Zutaten vermischen.
2. Mit der Kräuter-Creme fraîche verrühren.
3. Abschließend mit Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegter Kräuter-Feta

Für den eingelegten Kräuterteta brauchst du:

- Jeweils 1 halber Bund Petersilie und Dill, fein gehackt
- 50 g getrocknete Softtomaten, fein gehackt
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 500 g Feta
- 100 ml Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Olivenöl mit den fein gehackten Kräutern, den Softtomaten und der Knoblauchzehe verrühren.
2. Mit Pfeffer abschmecken.
3. Feta in ein ausreichend hohes Gefäß legen und mit der Öl-Kräuter-Tomaten-Mischung übergießen.
4. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
5. Lässt sich auch gut am Vortag vorbereiten, dann einfach nochmal mit einem Löffel den Feta mit der Mischung übergießen.
6. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de.