
Tomatenfetacreme

(hält sich 10- 14 Tage im Kühlschrank)

Zutaten:

- 1 Päckchen Softtomaten von Rapunzel
- 1 Packung Schaf-/Ziegenkäse
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- gemahlener Chili
- frisch gemahlener Pfeffer
- Blättchen von einem Zweig Thymian
- 1/8 l gutes Olivenöl

Zubereitung:

- Soft-Tomaten grob in Streifen schneiden
- Knoblauch schälen, grob hacken
- Beides mit dem Stabmixer mixen (aber nicht zu Brei!) und dabei nach und nach das Öl dazu geben
- zum Schluss die Gewürze hinzu geben
- Feta zerbröseln in knapp 1 cm große Bröckchen und mit der Gabel unter die gemixte Masse rühren
- 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen
- vor dem Verzehr nochmals mit Gabel durchrühren