

Getrocknete Tomaten mit Feta-Käse



Zutaten für vier Personen:

100 g getrocknete Tomaten
300 ml heißes Wasser
100-150 g Feta-Käse

Für die Marinade:

2 EL Zitronensaft
4 EL Balsamico Bianco
1/2 TL Oregano
1/2 TL Thymian
100 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks, ersatzweise
Zahnstocher

Vorbereitung am Vortag:

1. Getrocknete Tomaten mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. mit den anderen Zutaten der Marinade verrühren.
3. Tomaten abtropfen lassen und in ein Schraubglas geben. Mit der Marinade begießen und mindesten 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Zum Servieren:

1. Gewünschte Anzahl Tomaten herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Einen Würfel aus Feta-Käse schneiden und die Tomate damit füllen. Mit Partysticks oder Zahnstochern fixieren.

Hinweise:

Käse aus Schafmilch nehmen, eventuell auch in einer leichten Variante.

Wenn man in Öl eingelegte getrocknete Tomaten verwendet, entfällt die Vorbereitung am Vortag.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Amuse-Gueule, Partygerichte, Häppchen, Käse, vegetarisch, mediterran

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 13.01.2023