



Feta-Dip mit Tomaten

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2 Schalen	Cocktailtomaten, je 1 rot und gelb	4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer grob	300 g	Feta
150 g	Frischkäse	1/2	Zitrone (Saft)
1 Prise	weißer Pfeffer	1 EL	Honig
2 Zweige	Thymian		

Zubereitung

Zubereitung

1. Cocktailtomaten halbieren und mit 2 EL Öl und etwas Salz mischen und im Ofen bei 160°C backen bis sie weich sind.
2. Den Käse mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und einen Dip mixen.
3. In einen tiefen Teller geben und mit den Tomaten und etwas frischem Thymian und Olivenöl anrichten.
4. Etwas Brot zum Dippen reichen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen

Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Feta-Dip mit Tomaten

Stand 12.08.2021