

Rezept

Weißbrot mit Fetacreme

Ein Rezept von Weißbrot mit Fetacreme, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 2 reife Tomaten | 100 g Feta |
| 150 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.) | 1 TL frisch gepresster Zitronensaft |
| 2 TL Olivenöl | 1 TL getrockneter Oregano |
| Salz | Pfeffer |
| ½ Bund Dill | 4 Scheiben Weißbrot |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Feta mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Quark vermischen. Mit Zitronensaft, Öl, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen und trocknen, ein paar Stängel beiseite legen. Die Blättchen fein hacken. Von den Tomatenwürfeln 1 EL abnehmen, den Rest mit dem gehackten Dill unter die Feta-Quark-Masse heben.
2. Weißbrot mit dem Aufstrich bestreichen. Mit den übrigen Tomatenwürfeln und Dill garnieren.