

Für dein Fondue: Fetacreme, Oliven-Tomaten-Relish und scharfe Ananas-Salsa

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



1 Esslöffel Honig
Salz

Dieses Trio darf bei keinem Fondue fehlen und kommt mit ordentlich Aroma im Gepäck daher. Ob zu Fleisch und Fisch oder auf Brot - Creme, Relish und Salsa sind so lecker, dass die anderen Schüsselchen mit Zutaten und Beilagen in den Hintergrund rücken.

- 1 -

Für die Fetacreme Knoblauch schälen und fein hacken. Frischkäse mit Milch verrühren. Feta mit den Fingern in kleine Stücke zerbröseln und mit dem Frischkäse vermengen. Kräuter der Provence dazugeben und mit Salz würzen.

- 2 -

Für das Oliven-Tomaten-Relish Knoblauch schälen und fein hacken. Getrocknete Tomaten würfeln. Oliven hacken. Paprika entkernen und in ganz kleine Würfel schneiden.

- 3 -

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Paprikawürfel 5 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Restliches Olivenöl mit Tomatenmarkt und Knoblauch vermischen. Oliven, getrocknete Tomaten und Paprika dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Für die Ananas-Salsa Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und hacken. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Petersilie und

Zutaten für 4 Portionen

Für die Fetacreme

200 g Feta
200 g Frischkäse
2 Teelöffel Kräuter der Provence
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Milch
Salz, Pfeffer

Für das Oliven-Tomaten-Relish

5 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
10 grüne Oliven (ohne Stein)
1 rote Paprika
2 Esslöffel Tomatenmark
2 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Für die Ananas-Salsa

1 kleine Ananas
1 rote Zwiebel
1/2 Gurke
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Koriander
1 rote Chili
3 Esslöffel Apfelessig
2 Esslöffel Olivenöl

Für dein Fondue: Fetacreme, Oliven-Tomaten-Relish und scharfe Ananas-Salsa

Koriander hacken. Ananas in kleine Würfel schneiden.

- 6 -

Alle Zutaten in eine Schüssel füllen. Apfelessig, Olivenöl und Honig vermischen und mit der Ananas-Gurke-Mischung vermengen. Mit Salz abschmecken.