

Pikante griechische Creme mit Röstbrot

Für zwei Personen

1 Baguette	200 g Sahnequark	100 g griechischer Joghurt
100 g milder Feta	50 g schwarze Oliven	2 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch	20 g Minze	50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Quark und den Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Den Feta in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Zutaten unter die Quark-Joghurt-Masse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden und anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Scheiben von jeder Seite etwa zwei Minuten lang rösten, bis sie goldbraun sind. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Baguette mit dem Quark auf einem Teller anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Bernd Müller am 02. August 2013