



GRIECHISCHER LINSEN-AUFSTRICH

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Gesamtzeit: 40 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 250 g Frischkäse, weich
- 240 g Sour Cream
- 120 g Greek Vinaigrette Dressing
- 1 EL (15 g) Oregano, getrocknet
- 150 g schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten
- 400 g ganze rote Linsen, gekocht und abgeschreckt
- 300 g Tomaten, entkernt und gewürfelt
- 75 g rote Zwiebeln, klein gewürfelt
- 150 g Gurke, entkernt und klein gewürfelt
- 150 g Feta-Käse, zerbröseln

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Frischkäse, saure Sahne und Vinaigrette verrühren, bis sie glatt sind.
2. In einer separaten Schüssel Oregano, Oliven, Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Feta vermischen und gleichmäßig vermengen.
3. Den Käse auf einem großen Teller verteilen und mit der Linsenmischung belegen.
4. Mit Fladenbrot servieren.