



Feta-Bruschetta

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 10 Minuten

Portionen: 10-12 (= 2 Baguettes)



Zutaten

- 200 g Tomaten
- 100 g Frischkäse
- 100 g Feta
- 1 Zwiebel
- 2 TL Basilikum (z.B. Azafran® BIO-Basilikum)
- 2 TL Himalaya/Kristallsalz (z.B. Azafran® Pink Flor de Sal by foodwithlove)
- 1 TL Knoblauchpulver (z.B. Azafran® BIO-Knoblauch granuliert)
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten entkernen, Zwiebel halbieren und in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Feta, Frischkäse, Basilikum, Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer in den Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 4** unterrühren und anschließend servieren!