

# Feta-Frischkäse à la Kräuter der Provence

*Zubereitungszeit:*

*Zehn Minuten.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Einfacher  
Brotaufstrich.*

1. 1 Packung Frischkäse und 1 Packung Feta      zukleinern und vermischen (mit der Gabel oder mit Pürierstab).
2. 3 Knoblauchzehen      zerdrücken und dazugeben.
3. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und 2EL Kräutern der Provence      verrühren, abschmecken und in eine Schale geben.
4. Mit 4EL Olivenöl      übergießen und servieren.

# Legendäres Tzatziki

*Zubereitungszeit:*

*Solange wie's zieht.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Einfache Grillsauce.*

1. 1 Gurke      schälen, würfeln, salzen, stehen lassen damit es Wasser zieht. Wasser abgießen.
2. Die Gurke mit 500 g griechischem Joghurt (oder Quark + Joghurt + Crème fraîche)      in eine Schüssel geben.
3. 7 Knoblauchzehen (oder mehr)      zerdrücken und dazugeben.
4. Mit Olivenöl, Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer      abschmecken und mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Nach Belieben mit frischem Dill oder mit frischer Minze      variieren.