



## **Manouri mit Tomaten, Chili und Leinöl**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 250 g Manouri (Schafskäse) oder Fetakäse
- 8 Kirschtomaten
- 2 EL Leinöl
- Etwas Chili-Gewürzsalz aus der Mühle



### **Zubereitung:**

1. Manouri in Streifen schneiden und auf einen flachen Teller legen.
2. Tomaten waschen, trocknen, vom Stielansatz befreien, in Viertel schneiden und ebenfalls auf den Teller legen.
3. Manouri mit Chili würzen und alles mit Leinöl beträufeln.
4. Dazu passt Vollkorn- oder Knäckebrot.

**Ich wünsche Ihnen guten Appetit!**

**Ihre Elisabeth Polster**  
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

[www.elisabethpolster.at](http://www.elisabethpolster.at)