

good food loop

Ennen mat Balsamicoesseg

Waat brauch ech?

- 8 roud Ennen
- 125 ml Balsamicoesseg
- 3-4 Iesslöffel Hunneg
- 150 g Feta

Fir de Belag:

1. 8 roud Ennen a Réng schneiden. Ueleg am Dutchuewen erhëtzen an d'Ennen undénsten. Mat 1 kl. Taass Balsamicoesseg vermëschen.
2. 3-4 El Hunneg bäifügen a liicht karamelliséieren loossen.
3. Mat 150 g zergrimmelte Feta vermëschen an nach eng Kéier kuerz waarm gi loossen.