

# Kreta-Agora - Rezept Dakos

## **Zutaten pro Person:**

Kretisches Trockenbrot, z.B.

- 1 Stück Paximadi (Ober- oder Unterteil) oder
- 2 Stück Migadi

1 Tomate

1 kleine Zwiebel, klein gehackt

100 gr. Feta, grob zerkleinert

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Esslöffel extra natives Olivenöl

Salz, Oregano

Oliven zum Verzieren

## **Zubereitung:**

Das Trockenbrot kurz unter fließendes Wasser halten und das Olivenöl darauf träufeln.

Die Tomate mit einem Reibeisen fein zerkleinern und auf das Trockenbrot geben (zum Zerkleinern ist auch ein Pürierstab geeignet).

Die klein gehackte Zwiebel und den grob zerkleinerten Feta darauf schichten und mit Salz, Oregano und Zitronensaft würzen.

Zum Schluss mit Oliven dekorieren.

Kreta-Agora wünscht Ihnen guten Appetit!