

Eingelegter Schafskäse



Snack

So wird's gemacht ...

Den Schafskäse würfeln und die abgezogenen Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Die Käsewürfel in zwei gut verschließbare Gläser (je 450 ml) geben, dabei den Knoblauch und die Lorbeerblätter zwischen den Würfeln verteilen. Die restlichen Gewürze dazugeben. Alles mit dem Öl bedecken, bis es etwa 1 cm über dem Käse steht. Die Gläser verschließen und im Kühlschrank 4-5 Tage ziehen lassen.

Der eingelegte Käse hält sich etwa 4 Wochen und passt gut zu knusprigem Baguette oder Fladenbrot.

Tipp: Sie können auch nicht zu reifen Camembert oder Ziegenkäse in Öl einlegen. Wenn der Käse verspeist ist, schmeckt das Würzöl auch in Salaten oder auf Toast geträufelt.

Zutaten für 2 Gläser

Menge	Zutat
250 g	Schafskäse
2	Knoblauchzehen
2-3	kleine Lorbeerblätter
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Kräuter der Provence
350 ml	Olivöl

Nährwerte pro Glas*

Energie	988 kcal
Fett	100 g
Kohlenhydrate	3,5 g
Eiweiß	20 g

Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen Anteil der Lebensmittel.

*nur abgetropfte Schafskäsewürfel