Schafskäse würzig einlegen

Auf der Suche nach einem kulinarischen Mitbringsel? Für Freunde der mediterranen Küche kann man mit diesem Rezept leckeren Schafskäse würzig einlegen - der kommt immer gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

260 g	Schafskäse
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Rosmarin
1 TL	Kräuter (der Provence)
360 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Um Schafskäse würzig einzulegen den Schafskäse zunächst in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Rosmarin und Kräuter der Provence hinzufügen. Alles vorsichtig vermengen.

2. Ein Glas mit Schraubverschluss heiß ausspülen und mit der Schafskäse-Mischung füllen. Mit Öl auffüllen, so dass alles komplett mit Öl bedeckt ist. Glas verschließen und ca. 5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen, dann ist der Schafskäse servierfertig.

Tipp

Wer Schafskäse würzig einlegen kann, hat genau die richtige Beilage für ein leckeres Abendessen mit verschiedenen Snacks, frischem Baguette oder Fladenbrot.