

Eingelegter Schafskäse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Schafskäse, 2 Zehen Knoblauch, 2 rote Zwiebeln, 2 Teelöffel Kräuter der Provence, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Schafskäse würfeln, Knobi schälen und vierteln, Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Alles in ein verschließbares Gefäß (Glas / Schüssel o.ä.) schichten, Kräuter dazu geben und mit Olivenöl auffüllen. Gefäß mit Deckel schließen und im Kühlschrank 3 Tage ziehen lassen. ACHTUNG: Der Kühlschrank darf nicht zu kalt eingestellt sein, sonst wird das Olivenöl hart!□