

Edamer in Chili - Kräuter - Öl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400-500 gr Edamer am Stück, 1 Chilischote (rot o. grün), 2 kleine Zwiebeln, 2 Esslöffel grüne und schwarze Oliven, 1 Teelöffel Senfkörner, 1 Zweig Thymian und Rosmarin (oder getrocknete Kräuter verwenden), 400 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl).

Die Vorbereitungen:

Käse entrinden und in grobe Stücke schneiden.

Chilischote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Kräuter waschen und trockentupfen.

Die Zubereitung:

Alles mit Oliven und Senfkörnern in ein großes Glas füllen. Mit Öl bedecken und mindestens 6 Stunden ziehen lassen.