

# 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.