

Rezept

# Eingelegter Schafkäse in Olivenöl

Ein Rezept von Eingelegter Schafkäse in Olivenöl, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Schafkäse (Feta)	<b>1</b> Zweig Rosmarin
<b>2 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Lorbeerblatt	1/2 TL getrocknete grüne Pfefferkörner
1-2 getrocknete kleine Chilischoten	<b>200 ml</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Glas (ca. 750 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2755 kcal

## Zubereitung

1. Den Schafkäse kalt waschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Zweige in kürzere Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und vierteln. Das Lorbeerblatt eventuell halbieren.
2. Den Käse mit Kräutern, Knoblauch, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Chilischoten bunt gemischt in ein ausreichend großes, gut verschließbares, sauberes Glas (ideal ist ein Bügelglas) schichten. Mit Olivenöl begießen und damit alle Zutaten völlig bedecken.
3. Das Glas verschließen und den Schafkäse mindestens 2 Tage durchziehen lassen. Im Kühlschrank hält er sich 3-4 Wochen, dabei sollte er aber immer gut mit Öl bedeckt sein.