

Rezept

Feta mit Knoblauch

Ein Rezept von Feta mit Knoblauch, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 400 g Feta (griechischer Schafsmilchkäse, 40 oder 45 % Fett i. Tr.) | 3 mittelgroße Knoblauchzehen |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 1 getrocknete Chilischote
ca. 200 ml Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLAS MIT 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Käse abtropfen lassen und in 4 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren oder vierteln. Von der Chilischote den Stielansatz abschneiden, die Schote halbieren, die Kerne auskratzen. Die Schote in Stücke schneiden. Vorsicht! Einmalhandschuhe tragen; die Schärfe haftet an den Fingern.
2. Käse, Knoblauch, Chili und Pfeffer in das Glas füllen und so viel Olivenöl daraufgießen, dass der Käse bedeckt ist. Das Glas schließen und den Käse 1-2 Tage kühl durchziehen lassen.