

Rezept

# Schafskäse in Kräuteröl

Ein Rezept von Schafskäse in Kräuteröl, am 16.02.2025

## Zutaten

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>400 g</b> Schafskäse (Feta) | <b>3 Zweige</b> Thymian                  |
| <b>3 Zweige</b> Rosmarin       | <b>3 Stängel</b> Basilikum               |
| <b>1</b> Bio-Zitrone           | <b>3</b> Knoblauchzehen                  |
| <b>3 TL</b> getrocknete Minze  | <b>1 TL</b> gemahlener schwarzer Pfeffer |
| <b>1 TL</b> Pul Biber          | <b>1 TL</b> Sumach                       |
| <b>750 ml</b> Pflanzenöl       |  |

### Außerdem:

- 2** Schraubdeckelgläser à 770 ml Fassungsvermögen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Den Schafskäse in 4-5 cm dicke Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen.
2. Zuerst die Käsewürfel in ein Glas schichten, dann die Zitronenscheiben seitlich gut sichtbar an die Glaswand schieben. Zum Schluss die Kräuter, Gewürze und Knoblauchzehen daraufgeben.
3. Alles mit Öl aufgießen, dabei darauf achten, dass alles, was sich im Glas befindet, von Öl bedeckt ist, und das Glas verschließen - so hält sich der eingelegte Schafskäse im Kühlschrank wochenlang.