Rezept

Schafskäse in Kräuteröl

Ein Rezept von Schafskäse in Kräuteröl, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.