

Rezept

Scharfer Käse mit Olivenöl

Ein Rezept von Scharfer Käse mit Olivenöl, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------|
| 4 kleine Tomini oder andere kleine frische Käse
oder 1 Rolle Ziegenfrischkäse (etwa 150 g) | 2 Salbeiblättchen |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian |
| 2 rote Chilischoten | 6 Knoblauchzehen |
| 2 EL Weißweinessig | 1 Tomate |
| | 5 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die kleinen Käse auf einen Teller legen. Oder die Ziegenkäserolle in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nebeneinanderlegen.

2. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischoten waschen, entstielen und mit den Kernen fein zerkleinern. Die Tomate halbieren, das Fruchtfleisch auf der Rohkostreibe von der Schale abreiben.

3. Alle diese Zutaten mit Essig und Öl verrühren und über dem Käse verteilen. Mindestens 1 Tag durchziehen lassen.