

Rezept

Ziegenkäse mit Rosa Pfeffer

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Rosa Pfeffer, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 kleines Bund Thymian | etwa 200 g Ziegenkäse (z. B. Crottin de Chavignol, Buchette de Banon oder Picandou) |
| 1-2 EL rosa Pfefferkörner | Olivenöl zum Aufgießen |
| Twist-off-Gläser oder Einmachgläser (sterilisiert) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Thymian abbrausen, trocken schütteln und mit Küchenpapier abtupfen. Den Ziegenkäse je nach Sorte in Viertel oder kleine mundgerechte Ecken schneiden.

2. Die Thymianzweige, den Ziegenkäse und die Pfefferkörner in die Gläser schichten. Je weniger der Käse dabei an den Glaswänden entlangstreift, desto ansprechender sieht das Ergebnis aus.

3. Sind die Gläser zur Hälfte gefüllt, bereits mit ein wenig Öl aufgießen und die Gläser leicht auf den Tisch stoßen, damit keine Luftbläschen im Olivenöl eingeschlossen werden. Dann fertig einschichten und so viel Öl aufgießen, dass alles damit bedeckt ist. Gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.