

#### Rezept

# Ziegenkäse mit Rosa Pfeffer

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Rosa Pfeffer, am 30.05.2025

#### Zutaten

1 kleines Bund Thymian

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

Olivenöl zum Aufgießen

### 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.