

Käse - Eingelegter mit Knoblauch

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Käse, Knoblauch

Zutaten für: 6 Personen

2	klein.	Knoblauchknollen
1/2	Ltr.	Wasser
2	Bund	Basilikum
1		Basilikumzweig frisch
		Rosmarin
1		Petersilienzweig
1		Gruene Pfefferschote frisch
1		Zitrone; die Schale davon
		Saft der Haelfte der
		Zitrone
1	Essl.	Weisse Pfefferkoerner
6	klein.	Franzoesische Ziegenkaese
		Mit Kraeutern und Paprika
1		Lorbeerblatt
1/2	Ltr.	Olivenoel

Anleitung:

Knoblauch in Zehen teilen, schaelen, 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben, abtropfen.

Basilikum, Petersilie und Rosmarin abzupfen. Pfefferschote waschen, entkernen, in duenne Streifen schneiden. Pfefferkoerner hacken.

Knoblauchzehen und Ziegenkaese in gut verschliessbares Glas geben, Kraeuter, Pfefferschote, Pfeffer und Lorbeerblatt dazwischen verteilen.

Zitronensaft mit Olivenoel mischen, daruebergiessen und zehn Tage an einem kuehlen Ort ziehen lassen.