

## Schafskäse - Eingelegter

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Eingelegt, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Schafskaese
500	Gramm	Rote Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
100	Gramm	Schwarze Oliven
60	Gramm	Gruene, gefuellte Oliven
2	Essl.	Kraeuter der Provence
600	ml	Olivenoel
50	ml	Essig-Essenz (25%)
1	Teel.	Pfefferkoerner
250	ml	Weisswein

### Anleitung:

Kaese in 2-3 cm grosse Wuerfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen. Oliven entsteinen. Zwiebeln, Knoblauchzehen, schwarze und gruene Oliven in Scheiben schneiden.

Zutaten mit Kraeutern in einer Schuessel gut miteinander verruehren. Olivenoel mit Weisswein, Essig-Essenz und Pfefferkoernern vermengen, ueber die Zutaten geben und mit den Schafskaesewuerfeln in gut gesaeberte Glaeser schichten.

Glaeser verschliessen, Kaese 10-14 Tage im Kuehlschranke durchziehen lassen.