

Schafskäse - Mariniert

Kategorien: Pikant, Eingemachtes, Käse

Zutaten für: 4 Personen

300	Gramm	Frischen Schafskäse
2		Chilischoten
1	Zweig	Rosmarin
4		Knoblauchzehen
100	ml	Olivenöl

Anleitung:

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Den Schafskäse aus der Salzlake nehmen und abtropfen lassen. In eine kleine Form oder auf einen tiefen Teller geben. Das Olivenöl mit den zerkleinerten Chilischoten, den vom Zweig gelösten Rosmarinnadeln und den ganzen Knoblauchzehen vermischen. Über den Schafskäse geben und ein wenig ziehen lassen. Hin und wieder wenden. Mit frischem Ciabatta-Brot servieren.

Tipp: Wenn die Zutaten einmal nicht im Hause sind: das Gewürz Chili und Basilikum in das Olivenöl einrühren, 5 Min. ziehen lassen und über den Schafskäse geben.