

Schafskäse in Kräuter - Olivenöl

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Schafskaese, frisch
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkoerner
1/2	Teel.	Weisse Pfefferkoerner
1/2	Teel.	Koriandersamen
2	Zweige	Thymian
4		Lorbeerblaetter
4	Stiele	Fenchelgruen
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Bohnenkraut
		Olivenoel; Menge nach Bedarf

Anleitung:

Schafskaese in grossen Wuerfel schneiden.

Die Schafskaesestuecke, Gewuerze und Kraeuter abwechselnd in ein verschliessbares Glas schichten und mit dem Olivenoel uebergiessen, so dass alles abgedeckt ist.

Das Glas verschliessen und den Kaese 3 bis 4 Wochen im Oel ziehen lassen, damit er den Geschmack der Gewuerze und Kraeuter annimmt.