

Ziegenkäse in Knoblauchöl

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Käse, Oel

Zutaten für: 1 Liter Glas

750	Gramm	Feste kleine Ziegenkäse
2		Rosmarinzweige
1		Thymianzweig
2		Lorbeerblaetter
8		Knoblauchzehen
3		Rote Pepperoni; getrocknet
6		Schwarze Pfefferkoerner Zerdrueckt
		Olivenoel; kaltgepresst

Anleitung:

Ziegenkaese in etwa 1 cm grosse Wuerfel schneiden. Kraeuter waschen, gut abtrocknen und mit den Stielen in 2 cm lange Stuecke schneiden. Knoblauchzehen schaelen und halbieren.

Knoblauch, Pfeffer und Pepperoni ins Glas geben, darauf den Kaese legen, Kraeuter und Lorbeer dazwischenlegen, und vorsichtig mit Olivenoel auffuellen (Oel muss 1 cm ueber dem Kaese sein).

Glas luftdicht verschliessen und etwa 2 Wochen ziehen lassen