

WDR 2 Jetzt Gote!

Eingelegter Schafskäse

Zutaten für zwei große Marmeladengläser

400-500g Schafskäse
10 Zweige frischen Thymian
2 Zweige Rosmarin
3 Stängel Bohnenkraut
2 kleine frische rote Chilischoten
2 Knoblauchzehen
300ml Olivenöl

Zubereitung

Schafskäse in rechteckige Stücke von etwa 2 cm Länge und 1 cm Dicke schneiden. Knoblauchzehen schälen und mit dem Handballen etwas platt drücken, dann Schafskäse und Kräuter und Gewürze so eng wie möglich in das Glas schichten und bis zum Rand mit Olivenöl auffüllen. Nach 5 Tagen haben Sie sehr aromatischen Schafskäse in Kräuteröl - wunderbar zu italienischem Ciabatta oder türkischem Fladenbrot.

Guten Appetit!