

Mozzarellini/Feta in Gewürzöl

1 Beutel Mozzarellini oder 1 P. Fetakäse in Würfel geschnitten	in Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen, in saubere, trockene Gläser füllen
1-2 Knoblizehen	schälen, in feine Scheiben schneiden, zugeben
½ KL Pfefferkörner 1 Zweig Rosmarin 2 Zweige Thymian	zugeben
wenig Zitronenschale	in feinen Streifen (Zesten)
ev. 1 Chilischote	halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden, zugeben
Raps- oder Olivenöl	dazu giessen. Die Käsestücke müssen bedeckt sein mit Öl. Gläser schliessen, im Kühlschrank aufbewahren, mind. 1 Tag stehen lassen. Max. Haltbarkeit: 1 Woche

Tipp: Öl nicht wegleeren, sondern für Salatsauce, über Teigwaren oder zum Anbraten verwenden.

Für einen intensiveren Geschmack die Kräuter klein schneiden. Dadurch kommen die ätherischen Öle besser aus dem Kräutlein.