

Eingelegter Feta Käse

Eingelegter Feta Käse mit Knoblauch und Kräutern

Eingelegter Feta Käse ist super lecker und kinderleicht in der Zubereitung. Hier bei uns gibt es nicht in jedem Supermarkt eingelegten Schafskäse zu kaufen und wenn, dann nur von Salakis und dieser ist unverschämt teuer. Deshalb lege ich ab und zu selber welchen ein. Das ist wesentlich günstiger, ich kann die Geschmacksrichtung selber bestimmen und ich kann dafür auch noch light Käse verwenden. So kann ich mir ein paar Kalorien sparen, denn kalorienarm ist das Ganze natürlich nicht gerade. Der eingelegte Käseschmeckt super lecker zu frischem Baguette, oder auch einfach so.

Der Feta Käse den ich verwendet habe, war die Light-Variante. Wer nicht auf Kalorien achten muss, kann natürlich ganz normalen Schafskäse nehmen. Meine getrockneten Tomaten waren selbstgemacht. Diese hatte ich vorab im Dörrautomaten getrocknet. Hier könnt ihr aber auch die aus dem Supermarkt verwenden. Wenn die Tomaten sehr fest sind, könnt ihr diese vorher ein wenig in Wasser einlegen, damit sie etwas weicher werden. Zum Würzen könnt ihr die Kräuter und Gewürze verwenden, die ihr mögt. Ich hatte dieses mal frischen Knoblauch, Oregano, Thymian, Chiliflocken, Pfeffer und etwas Salz. Zum Auffüllen habe ich einfaches Sonnenblumenöl verwendet. Dieses könnt ihr aber auch durch Olivenöl, oder anderes Öl ersetzen. Das fertige Glas stelle ich dann in den Kühlschrank und lasse es ein paar Tage ziehen, bevor wir davon essen.

Selbstgemachter eingelegter Feta Käse mit Oregano, Thymian & Knoblauch

Für den eingelegten Feta zuerst den Feta Käse gut abtropfen lassen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten nach Belieben ebenfalls kleinschneiden. Feta, Knoblauch, die getrockneten Tomaten und die Gewürze in ein passendes Glas geben und mit so viel Öl aufgießen, das alles bedeckt ist. Das Glas anschließend fest verschließen und zum ziehen für einige Tage in den Kühlschrank stellen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BEILAGEN
