

Eingelegter Feta



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feta-Käse / Schafskäse	1 Pkg.
Pfefferkörner	4 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Oregano	1 Prise(n)
Piri Piri	4 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.
Grüne Oliven	4 Stk.
Getrockneter Rosmarin	1 Prise(n)
Gerebelter Basilikum	1 Prise(n)

Zubereitung:

So wird die Antipasti aus Schafskäse zubereitet:

Feta in der Mitte teilen und in ein gut verschließbares Glas oder Schüssel geben.

Alle Gewürze darüber streuen.

Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Piri Piri (kleine sehr scharfe Pfefferoni) und Oliven in grobe Stücke schneiden und alles dazu geben.

Einige Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Ist auch eine sehr schöne Geschenksidee!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-949-Eingelegter-Feta.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at