Eingelegter Schafskäse:

Beim Bummel über den Markt lachen einen gerne eingelegte Fetastücke oder Oliven an, die die perfekte Vorspeise oder auch einen leckeren Snack zum Sundowner abgeben. Mit ein paar Zutaten und etwas Geduld kann man naturbelassenen Feta und Oliven auch im Handumdrehen selbst verfeinern. Nach 4Std. im Kühlschrank ist der Snack schon sehr gut aromatisiert - besser lässt man ihn über Nacht ziehen, dann schmeckt es am Folgetag noch besser!

Zutaten für ein Glas:

1 Päckchen Feta
1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
2 EL flüssiger Honig
3 EL Olivenöl (mildes)
3 EL Rapsöl
2 TL Oregano, gerebelt
Salz, Pfeffer
1 Marmeladen- oder Olivenglas

1. Den Feta abtropfen lassen und kleinere Würfel schneiden (sollten gut mit einem Zahnstocher aufzupieksen sein)
2. Zitrone auspressen und Saft auffangen
3. Knoblauch schälen und in sehr kleine Stückchen schneiden bzw. mit einer Knoblauchpresse auspressen
4. Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Honig und Oregano in einer Schüssel zu einer Marinade vermengen
5. Den Feta in die Marinade geben und alles gut miteinander vermischen
6. Ein wenig Salz und Pfeffer dazugeben
7. Anschließend in ein ausgewaschenes Glas umfüllen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Gelegentlich das Glas wenden und schütteln, damit weiterhin alle Fetastückchen mit der Marinade in Berührung kommen

Am besten schmeckt der Feta, wenn er ca. 1 Std. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen wird und Raumtemperatur annehmen kann. Denn dann kann sich das Aroma noch weiter entfalten.

Wenn Ihr Oliven mögt, dann könnt Ihr diese auf die gleiche Weise einlegen.

Beides hält sich 3-4 Tage im Kühlschrank. Gelegentlich immer mal wieder das Glas wenden und schütteln.

Tipp: Verwendet am besten ein mildes Olivenöl. Das harmoniert geschmackstechnisch am besten mit dem Zitronensaft und dem Honig, das dem ganzen einen sauer-süßen Touch gibt. Zu starkes Olivenöl übertönt dies gerne - dann lieber alles durch ein kaltgepresstes Pflanzenöl mit weniger Eigengeschmack ersetzen.

WoMi-Life
Wombatl_on_tour

gefunden bei: www.womi-life.com