

Eingelegte Käsespezialitäten



Eingelegte Fetawürfel

ZUTATEN:

- 300 g Feta
- 75 g schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 1 Stück grüne Paprika
- 4 Kirschtomaten
- 5 Salbeiblätter
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 TL Salz
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 0,2 l Teutoburger Raps-Kernöl

Feta würfeln, Oliven abtropfen lassen, Knoblauchzehen und Schalotten abziehen und halbieren. Paprika in Streifen schneiden, Kirschtomaten halbieren. Alles vorsichtig mit Kräutern und Gewürzen mischen, pikant würzen, in ein wiederverschließbares Glas geben und mit Raps-Kernöl auffüllen.

Eingelegte Mozzarella-Kügelchen

ZUTATEN:

- 500 g Mozzarella-Kügelchen
- 150 g gebratene Paprikaschoten (eingelegt, aus dem Glas)
- 150 g Kirschtomaten
- 3-4 Zweige Basilikum
- 3-4 Zweige Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Peperoni
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 2 EL Weißwein-Essig
- 0,4 l Teutoburger Raps-Kernöl

Mozzarella und Paprika abtropfen lassen, Kirschtomaten und Kräuter waschen, gut abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen, Tomaten halbieren, Paprika in Streifen, Peperoni in Stücke schneiden. Alles vorsichtig mischen, in ein wiederverschließbares Glas füllen, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen und mit Raps-Kernöl auffüllen.

GENIESSERTIPP: Auch andere Käsesorten, beispielsweise Ziegenfrischkäse, Schafskäse, Feta, Camembert oder Brie lassen sich hervorragend in Raps-Kernöl einlegen. In dekorative Gläser gefüllt eignen sich diese eingelegten Käsespezialitäten hervorragend als „persönliche Geschenkidee aus der eigenen Küche“. Das fein-nussige Raps-Kernöl erhält durch das Einlegen eine würzige Note und kann sehr gut für die Zubereitung von Salatsaucen verwendet werden.