

Pikante Geschenke aus der eigenen Küche



Rahm-Camembert in Kernöl

ZUTATEN:

- 400 g Rahm-Camembert
- 2 Knoblauchzehen
- 10 gefüllte Oliven
- 5 Salbeiblätter
- 10 Pfefferkörner
- 0,5 l Teutoburger Raps-Kernöl

Camembert in mundgerechte Stücke schneiden, Knoblauchzehen abziehen, die Hälfte der Oliven halbieren und alles mit den Salbeiblättern und den Pfefferkörnern in ein Glas geben. Mit Raps-Kernöl auffüllen. Das Glas gut verschließen und kühl lagern.



Ziegencamembert in Kernöl

ZUTATEN:

- 300 g Ziegen-Camembert
- 3-4 Pfefferschoten
- einige Rosmarinzwige
- 0,5 l Teutoburger Raps-Kernöl

Den Ziegen-Camembert (man kann anderen Käse, beispielsweise Camembert oder Ziegenkäse nehmen) in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Pfefferschoten und einigen Rosmarinzwigen in ein Glas geben. Mit Raps-Kernöl auffüllen und gut verschließen. Kühl aufbewahren.

Pikantes Allerlei mit Camembert

ZUTATEN:

- 2 Knoblauchzehen
- 125 g Weichkäse
- Je 1/4 gelbe, grüne und rote Paprikaschote
- einige schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Teutoburger Raps-Kernöl

Knoblauchzehen abziehen, den Käse eventuell entrinden und in kleine Stücke, Paprika in Streifen schneiden. Alles mit den Oliven in ein Glas geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Raps-Kernöl auffüllen. Das Gefäß verschließen und kühl aufbewahren.