



Eingelegte Ziegenkäsetaler mit Oliven



Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------------|--------|
| Oliven, grün | 60 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Ziegenkäserolle | 200 g |
| Kräuter der Provence, getrocknet | 2 TL |
| Lorbeerblätter, getrocknet | 1 St. |
| Pfeffer, schwarz | 1 TL |
| Olivenöl | 300 ml |

Zubereitung

1. Oliven in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Ziegenkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kräuter der Provence auf einen Teller geben, Ziegenkäse darin wenden.
2. Oliven, Knoblauch, Lorbeer und Pfefferkörner in ein sauberes Einmachglas geben. Ziegenfrischkäsetaler darin schichten und mit Olivenöl bedecken. Glas verschließen und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Eingelegte Ziegenkäsetaler und Oliven abgetropft zusammen mit Bauernbrot servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Öl anschließend für Salatsaucen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 590 kcal |
| Kohlenhydrate | 2 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 62 g |