



# 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	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	8 g	Fette	62 g