

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 gemahlen	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