Marinierter Manchego-Käse mit Oliven und Mandeln



Zeit gesamt
4h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Oliven, grün	50 g
Petersilie, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Manchego	400 g
Olivenöl	8 EL
Cayennepfeffer	0.25 TL
Mandeln, ganz	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb

1. Oliven zum Abtropfen in ein Sieb geben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen und etwa 1/2 TL Schale fein abreiben. Manchego grob würfeln.

2. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronenschale, Cayennepfeffer, Petersilie, Oliven und Mandeln verrühren. Manchego-Käse in die Marinade geben und mind. 4 Stunden vor dem Servieren ziehen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Käse hält sich länger in einem geschlossenen Glas mit Olivenöl aufgefüllt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	612 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	55 g