

Pellkartoffeln Rezepte

Eingelegter Schafskäse Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Gemüse, Milchprodukte, Käse,

500 g	Schafskäse	1	Essl. Kapern; klein
1	Paprikaschote, rot	2	Rosmarinzweige
2	Knoblauchzehen	3	Salbeiblätter
2	kleine Zitronen	1/2 Liter	Olivenöl, kaltgepreßt
1	große Chilischote, frisch		

Käse trockentupfen, in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Paprikaschote putzen, waschen, in 1 cm breite Streifen, dann in Rauten schneiden.

Knoblauch abziehen, in feine Scheibchen schneiden.

Zitronen heiß waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Chilischote waschen, putzen, in dünne Ringe schneiden.

Alles mit Kapern, Rosmarin und Salbei in ein großes Einweckglas schichten, mit Olivenöl auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind. 3 Tage an einem dunklen Ort durchziehen lassen.

Dazu passen Weißbrot und - oder Pellkartoffeln.

Tipp: Das Öl können Sie später für Salatsaucen und Fleischmarinaden nehmen.